



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA
Nome del corso in italiano RD	Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista) (IdSua:1546400)
Nome del corso in inglese RD	Dietistic
Classe	L/SNT3 - Professioni sanitarie tecniche RD
Lingua in cui si tiene il corso RD	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea RD	http://www.dietistica.unimore.it
Tasse	http://www.dietistica.unimore.it/site/home/info/tasse-e-contributi.html
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	CARUBBI Francesca
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio del corso di laurea in Dietistica
Struttura didattica di riferimento	Scienze biomediche, metaboliche e neuroscienze
Eventuali strutture didattiche coinvolte	Chirurgico, medico, odontoiatrico e di scienze morfologiche con interesse trapiantologico, oncologico e di medicina rigenerativa Scienze mediche e chirurgiche materno-infantili e dell'adulto

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BERTOLOTI	Marco	MED/09	PO	.5	Base/Caratterizzante
2.	CARUBBI	Francesca	MED/49	PA	1	Caratterizzante
3.	FERRARO	Diana	MED/26	RD	.5	Caratterizzante
4.	FERRETTI	Marzia	BIO/16	PA	1	Base

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

Rappresentanti Studenti

CORRADINI GIULIA giuliac4c@gmail.com
CASARI MARIA CECILIA cecilia.casari@hotmail.com
GALLI MATTIA mattia.galli.94@live.it
FRAGANO ERIKA erika.fragano98@gmail.com
GOLDONI ARIANNA ari.goldoni@gmail.com
BARBIERI RICCARDO 204597@studenti.unimore.it
VINCIGUERRA MARTINA vinciguerra.a@libero.it
BELLENTANI MATTEO mattebellentani@gmail.com
GAVIOLI COSTANZA costygavy@gmail.com
CROTTI LUCA
D'ORSI ALESSANDRO
STRUT DANA
ARDUINI MARIA LAURA

Gruppo di gestione AQ

Marco Bertolotti
Marcello Busacchi
Francesca Carubbi
Giulia Curia
Anna Vittoria Mattioli
Massimo Pellegrini
Samuele Peppoloni
Sergio Rovesti
Silvia Toni

Tutor

Veronica BORTOLOTTI
Elisa BERRI
Silvia BELLEI
Licia NOTARI
Monica PRAMPOLINI
Monica VEDELAGO
MATILDE GHIDONI
Alessia FIORITO
ALISSA SATRIANO
Marika IEMMI
Alfredo DE MICHELE
Marcello BUSACCHI
Filippo VALORIANI
Piera BONFATTI
Elisa MONZALI
Susanna ROVESTI
Patrizia PALUMBO
Marilena PASSALACQUA
Ylenja PERSI
Clelia MILORO
Jenny PINCA
Luciana ANDRINI
Salvatore VACCARO
Simona BODECCHI
Roberta COPELLI
Simona MIDILI
Linda REVERBERI
Silvia GABRIELE
Silvia RAGGI
Elena CARBONI

Il Corso di Studio in breve

14/03/2018

Il percorso formativo del Dietista UNIMORE è orientato all'acquisizione di competenze ed esperienze nell'ambito della nutrizione umana, come la ristorazione collettiva, l'alimentazione fisiologica e l'educazione a stili di vita salutari, ed anche nell'ambito della prevenzione e cura delle patologie legate all'alimentazione (obesità, diabete, dislipidemie, disturbi del comportamento alimentare, ecc.) e della dietoterapia delle patologie umane (terapia nutrizionale del soggetto malato). Il raggiungimento delle competenze professionali si attua attraverso una formazione teorica e pratica, attraverso tirocini, laboratori e lezioni frontali, a frequenza obbligatoria. L'attività formativa professionalizzante è svolta con il supporto delle guide di tirocinio, professionisti dietisti, con un rapporto studente/ guida di tirocinio 1:1 durante i tirocini clinici. Il corso di laurea, pertanto, dedica particolare attenzione all'acquisizione sia di conoscenze teoriche, in ambito biologico, fisiopatologico, dietoterapico 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, la biochimica del metabolismo e i principi di dietetica.

Al secondo anno, lo studio dei principali problemi di salute di una comunità e degli interventi nei 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 consentono allo studente l'acquisizione di competenze specifiche nell'ambito della terapia nutrizionale clinica e della dietoterapia e la conoscenza delle 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 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, dopo un apposito corso di ricerca bibliografica e metodologia della ricerca, permette allo studente di sperimentare le corrette metodologie per la ricerca clinico-scientifica, utili anche ai fini dell'aggiornamento permanente. Lo studente, operando in team, apprende e sperimenta la corretta applicazione del Nutrition care process (NCP). 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.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO A1.a
RAD

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)

24/09/2018

Gli incontri con le parti interessate ai CdS della Facoltà di Medicina e Chirurgia UNIMORE si sono svolti annualmente in consultazioni successive: in data 15 dicembre 2015 presso la sede universitaria Aula Magna Manodori - Palazzo Dossetti, a Reggio Emilia, in data 14.12.2016 e in data 15.12.2017 presso il Centro Servizi del Policlinico Modena.

Gli incontri sono stati organizzati dalla Presidenza di Facoltà, che ha invitato 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, mentre i singoli CdS hanno invitato le PI direttamente coinvolte nelle professioni specifiche, come le Aziende di ristorazione, i Servizi di Nutrizione clinica e l'associazione dei Dietisti (ANDID) per il CdS in Dietistica. Dopo la presentazione degli obiettivi dell'incontro, i Presidenti o i Coordinatori dei vari CdS, hanno illustrato brevemente i Corsi di studio, riportando il numero di studenti iscritti, i posti a bando per ogni A.A., il numero di laureati per l'anno solare, la percentuale di laureati in corso, il tasso di occupazione/ disoccupazione, (dati ISTAT) e gli eventuali punti di forza e punti di debolezza dei corsi.

Per il CdS 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.

Il CdS in Dietistica si è riunito con le rispettive parti interessate invitate, rappresentate da Azienda di Formazione ASL, AGEFOR, ANDID, Aziende di ristorazione collettiva, Dirigenti di Servizi di Dietetica ASL. A tutti gli incontri erano presenti il Presidente e il Coordinatore della Didattica Professionale (Direttore Attività Didattiche); sono state commentate le risposte ai questionari precedentemente inviati dalla Presidenza della Facoltà riguardanti gli indicatori di risultato della formazione del laureato dietista. Le PI hanno concordato sulla richiesta di bandire più posti per il CdS. (vedi verbali sul sito). Le PI hanno confermato l'ampia soddisfazione per la formazione del Dietista UNIMORE, data la conoscenza diretta e abbastanza approfondita del percorso formativo; hanno richiesto di incrementare la formazione post-laurea (istituzione di laurea magistrale e master post-laurea) e la competenza dei neolaureati in ambito di ristorazione collettiva, data l'elevata richiesta di neolaureati dietisti, da parte delle Aziende del Settore. Data la scarsa numerosità di risposte ai questionari inviati, non è possibile un esame statistico delle risposte ai singoli quesiti.

Il Presidente ha invitato le PI a far parte del Comitato di indirizzo del CdS in Dietistica.

Descrizione link: verbali consultazione parti interessate a Dietistica 15.12.2017

Link inserito: <http://www.dietistica.unimore.it/site/home/qualita/consultazione-parti-interessate.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: verbale incontro parti interessate dietistica 15.12.2017

QUADRO A2.a

RAD

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 il 1/2 competente per tutte le attività 1/2 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 1/2 specifiche relative all'alimentazione in generale e alla dietetica in particolare; collaborano con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di alimentazione; elaborano, formulano ed attuano le diete prescritte dal medico e ne controllano l'accettabilità 1/2 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 1/2 di sani e di malati; svolgono attività 1/2 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 1/2 e di gruppi di popolazione.

competenze associate alla funzione:

Il laureato in dietistica ha competenze in tutte le attività 1/2 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 1/2 totale del pasto sotto l'aspetto igienico-sanitario e della qualità 1/2 nutrizionale;
- elaborare, formulare ed attuare le diete prescritte dal medico e controllarne l'accettabilità 1/2 da parte del paziente e l'efficacia;
- progettare e realizzare interventi educativo-nutrizionali finalizzati alla gestione della malattia, del trattamento e della riabilitazione nutrizionale per singoli o per gruppi di soggetti affetti da patologie croniche;
- programmare e gestire interventi dietetico-nutrizionali nell'ambito dei disturbi del comportamento alimentare in collaborazione con altre figure del team multidisciplinare;
- svolgere attività 1/2 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 1/2 e di gruppi di popolazione;
- programmare e gestire attività 1/2 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 1/2 libero-professionale.

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.

28/03/2018

L'accesso al Corso di Laurea è a numero programmato, secondo la normativa vigente.

Il numero di studenti ammessi al primo anno di corso è determinato dal MIUR in base alla programmazione nazionale annuale ed è regolato dall'Ateneo con apposito Bando UNIMORE. Si rinvia alle ulteriori indicazioni pubblicate sul sito 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 CdS Dietistica, avendo risorse e strutture adeguate alla formazione di una numerosità maggiore di studenti, ma la definizione dell'offerta è nazionale.

In base alla normativa ministeriale, al Regolamento del CdS in Dietistica e al Regolamento di Ateneo, per essere ammessi al Corso di Laurea in Dietistica occorre:

- essere in possesso del titolo di studio previsto dalla normativa vigente in materia: diploma di scuola media secondaria superiore o altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo;
- avere superato la prova di ammissione alle lauree delle professioni sanitarie, prevista da regolamento del CdS e dal Ministero. La prova di ammissione verte su argomenti di cultura generale, logica, biologia, chimica, matematica e fisica. A seguito del test di ammissione, viene elaborata una graduatoria unica per tutte le lauree delle professioni sanitarie in base alla quale gli studenti scelgono a quale corso iscriversi tra i 3 indicati nella domanda di iscrizione, dando la precedenza a quello indicato come prima scelta.

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

In conformità a quanto previsto nell'ordinamento didattico e dall'offerta formativa relativa alla coorte di studenti nell'anno accademico di riferimento, per assicurare la proficua frequenza negli studi, allo studente è richiesto di:

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

Le conoscenze e le competenze richieste sono verificate attraverso il raggiungimento di un punteggio minimo nella prova

scritta di selezione predisposta dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, come previsto dalla normativa vigente. I contenuti del test di verifica d'ingresso sono dettagliatamente pubblicizzati, con congruo anticipo, nell'apposito bando o avviso.

Il Regolamento didattico del Corso di Studio in Dietistica ha definito che, sulla base degli esiti delle prove d'ammissione, qualora lo studente ammesso non superi il punteggio minimo nelle discipline di biologia, fisica e chimica, il CCdS può attribuire allo studente specifici obblighi formativi aggiuntivi (di seguito OFA) da soddisfare entro il primo anno di corso per una o più delle suddette materie. Lo studente può espletare gli OFA in modalità telematica, con una verifica finale telematica dell'avvenuto recupero. Il percorso dettagliato di attribuzione e verifica degli OFA è delineato e pubblicato sul sito del CdS.

Lo studente che risulti non aver assolto gli OFA entro la data di inizio delle attività didattiche del secondo anno di corso viene iscritto come ripetente al primo anno di Corso. In alternativa, il suo corso di studi può rinunciare agli studi, oppure chiedere l'iscrizione ad altro Corso di Studio, secondo quanto previsto dal regolamento didattico di quest'ultimo.

Descrizione link: Ammissione al Corso di Dietistica

Link inserito: <http://www.dietistica.unimore.it/site/home/info/ammissione.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento Didattico CdS in Dietistica

QUADRO A4.a

RAD

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

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.

QUADRO A4.b.1 RAD	Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: 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			
<p>Conoscenza e applicazione 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 in campo nutrizionale.</p> <p>Comprensione delle metodologie statistiche principali per la valutazione critica della letteratura scientifica.</p> <p>Conoscenze linguistiche di base per l'utilizzo della lingua inglese in contesti internazionali e per la comprensione della letteratura medico-scientifica.</p>			
Capacità di applicare conoscenza e comprensione			
<p>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, anche attraverso la revisione critica di articoli della letteratura.</p> <p>Capacità di applicare le nozioni della lingua inglese nella interpretazione di fonti scientifiche per approfondire e/o aggiornare le conoscenze in ambito nutrizionale.</p>			
<p>Metodi di accertamento dell'acquisizione dei risultati dell'apprendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - esercitazioni in aula con articoli della letteratura e simulazioni di problemi informatico-statistici, - esame di profitto mediante tests a scelta multipla per verificare il grado di conoscenza, - risposte brevi scritte a domande aperte con quesiti specifici per valutare l'applicazione dei concetti disciplinari basilari e delle conoscenze 			

- colloqui orali, riguardanti le materie dell'insegnamento di fisica, informatica e statistica con applicazione pratica a problemi informatico-statistici,
- revisione critica di una pubblicazione scientifica;
- placement test per la lingua inglese o verifica finale della competenza linguistica per conseguire l'idoneità richiesta.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Fisica, statistica, informatica [url](#)

Inglese scientifico [url](#)

Sistemi elaborazione delle informazioni (*modulo di Management sanitario*) [url](#)

fisica applicata (*modulo di Fisica, statistica, informatica*) [url](#)

informatica (*modulo di Fisica, statistica, informatica*) [url](#)

statistica medica (*modulo di Fisica, statistica, informatica*) [url](#)

Area biomedica

Conoscenza e comprensione

Conoscenza delle scienze biomediche (in particolare nozioni e fondamenti di biologia, istologia, biochimica, anatomia umana, fisiologia umana, microbiologia, igiene, patologia generale, farmacologia) per la comprensione dei processi fisiologici e patologici connessi allo stato di salute e di malattia dei soggetti nelle diverse età della vita. Conoscenza della biochimica e della chimica basilare per la comprensione del metabolismo, dei processi di digestione, assorbimento e utilizzo dei nutrienti, ai fini della comprensione dei principi di nutrizione e dietetica.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare le conoscenze di chimica e biochimica all'analisi nutrizionale; saper applicare le competenze acquisite nelle principali discipline biomediche all'ambito nutrizionale e supportare con le evidenze scientifiche la propria pratica professionale.

Capacità di applicare i processi biologici e biochimici, le vie metaboliche e la chimica dei nutrienti alla comprensione della fisiologia e della patologia umana; capacità di utilizzare i nutrienti e le valutazioni biochimiche e metaboliche per formulare la dieta fisiologica per le varie età della persona e supportare con solide basi scientifiche la dietoterapia.

Metodi di accertamento dei risultati dell'apprendimento:

Esami di profitto con tests scritti (domande aperte a risposta breve e orali) su argomenti delle discipline trattate relative agli insegnamenti di:

- biologia, istologia e biochimica con particolare applicazione agli aspetti metabolico-nutrizionali;
- anatomia e fisiologia per l'applicazione alla fisiopatologia umana;
- microbiologia e igiene, ivi inclusa l'igiene degli alimenti, dell'acqua e la conservazione degli alimenti;
- fisiopatologia umana
- igiene degli alimenti e principi di microbiologia.

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](#)

Farmacologia (*modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso*) [url](#)

Fisiologia della nutrizione (*modulo di Fisiopatologia*) [url](#)

Fisiologia dello sport (*modulo di Fisiopatologia*) [url](#)

Fisiopatologia [url](#)

Microbiologia e igiene [url](#)

Patologia generale (*modulo di Fisiopatologia*) [url](#)

Scienze degli alimenti [url](#)

anatomia umana (*modulo di Anatomia e fisiologia*) [url](#)

biologia applicata (*modulo di Biologia, istologia e biochimica*) [url](#)

chimica degli alimenti (*modulo di Scienze degli alimenti*) [url](#)

chimica medica e biochimica (*modulo di Biologia, istologia e biochimica*) [url](#)

fisiologia umana (*modulo di Anatomia e fisiologia*) [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, alimentazione nelle varie etî.

Conoscenza e comprensione delle basi molecolari, morfologiche e funzionali della vita umana, della salute e degli stili di vita per la prevenzione della malattia, della dietetica applicata agli stadi fisiologici della vita, alla cronicitî, alla dietetica di comunitî, alla tutela igienico sanitaria e nutrizionale e alla sicurezza alimentare.

Conoscenze relative agli alimenti, alle tecnologie alimentari e alle scienze merceologiche.

Al termine del percorso formativo lo studente laureando giunge a possedere conoscenze teoriche e pratiche relative alle funzioni del profilo del Dietista: promozione, educazione alla salute e prevenzione, assistenza nutrizionale, tutela igienico sanitaria e nutrizionale, sicurezza alimentare, organizzazione e gestione della ristorazione collettiva.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Durante il percorso formativo nell'ambito nutrizionale, lo studente giunge ad applicare correttamente i principi di promozione, educazione alla salute e prevenzione attraverso sani stili di vita, essendo in grado di realizzare progetti di educazione e promozione alla salute, progetti di educazione terapeutica, attivitî di sorveglianza nutrizionale e di collaborazione alla realizzazione di politiche alimentari sostenibili. Applica i processi di risk analysis ai processi produttivi alimentari. Sa applicare le nozioni di igiene e microbiologia all'ambito della sicurezza alimentare per la ristorazione collettiva e la terapia nutrizionale. Il tirocinio formativo professionalizzante consente di applicare le conoscenze alla realtî professionale. Lo studente è competente in ambito di assistenza nutrizionale: sa effettuare la valutazione dietetica e pianificare l'intervento nutrizionale, il monitoraggio e la valutazione dell'intervento nutrizionale progettato e implementato.

In particolare è in grado di applicare conoscenze e comprensione per :

- usare con abilitî 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;
- saper comunicare e collaborare con altri membri del team nutrizionale e altri professionisti per la realizzazione e il monitoraggio dei piani nutrizionali e per ottenere l'adesione terapeutica di soggetti sani e pazienti;
- 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 collettivitî;
- 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;
- organizzare e gestire la ristorazione collettiva, elaborando piani dietetici adeguati ai diversi gruppi di popolazione, pianificando tabelle dietetiche e menî per popolazioni sane e/o malate;
- collaborare alla elaborazione di capitolati e sorvegliare la corretta esecuzione dei piani alimentari della collettivitî, piani di auto-controllo, monitoraggio e le rilevazioni della qualitî del servizio erogato nella ristorazione collettiva.

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

- elaborazione di piani alimentari per casi simulati, cui applicare la dietoterapia fisiologica nelle varie etî della vita umana;
- lettura critica di studi in ambito nutrizionale per valutare la capacitî critica e di selezionare l'informazione utile alla propria attivitî, da parte dello studente;
- valutazione di interventi educazionali simulati o reali per sani stili di vita,
- espletamento di piani nutrizionali a casi simulati e veri, di interventi educazionali nelle scuole e per le varie etî cui si

applicano progetti educativi,

- elaborazione di menü½, tabelle dietetiche per le collettività½,

- esame di profitto mediante: tests scritti per valutare le conoscenze e l'acquisizione da parte dello studente delle informazioni necessarie a supportare l'intervento dietetico; colloqui orali per testare la capacità½ di ragionamento, di comunicazione e di espressione, ai fini di ottenere l'adesione del soggetto al protocollo dietetico elaborato, sia per individui sani che malati; domande scritte a risposta aperta per valutare l'applicazione delle correnti linee guida basate sull'evidenza scientifica ai progetti educazionali e dietetici proposti,

in relazione ai contenuti degli insegnamenti di:

- scienze degli alimenti

- scienze dietetiche applicate

- nutrizione umana e ristorazione collettiva

- dietologia e dietoterapia .

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Altre attività $\frac{1}{2}$ 1 anno [url](#)

Altre attività $\frac{1}{2}$ 2 anno [url](#)

Corso opzionale: nutrizione e sport [url](#)

Corso opzionale: prodotti dietetici [url](#)

Dietologia valutazione stato nutrizionale (*modulo di Scienze dietetiche applicate*) [url](#)

Dietoterapia (*modulo di Scienze dietetiche applicate*) [url](#)

Educazione sanitaria (*modulo di Laboratorio professionalizzante 2 anno*) [url](#)

Laboratorio dietetico-informatico (*modulo di Laboratorio professionalizzante 2 anno*) [url](#)

Laboratorio professionalizzante 1 anno [url](#)

Laboratorio professionalizzante 2 anno [url](#)

Microbiologia e igiene [url](#)

Nutrizione delle collettività $\frac{1}{2}$ ed educ. alimentare (*modulo di Nutrizione umana e ristorazione collettiva*) [url](#)

Nutrizione umana e ristorazione collettiva [url](#)

Ristorazione collettiva (*modulo di Nutrizione umana e ristorazione collettiva*) [url](#)

Scienze degli alimenti [url](#)

Scienze dietetiche applicate [url](#)

Seminari e tecniche dietetiche (*modulo di Altre attività $\frac{1}{2}$ 2 anno*) [url](#)

Tirocinio 1 anno [url](#)

Tirocinio 2 anno [url](#)

principi di dietetica (*modulo di Scienze degli alimenti*) [url](#)

scienze delle tecnologie alimentari (*modulo di Scienze degli alimenti*) [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 $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ appropriata ai bisogni di salute di un soggetto o di una popolazione per predisporre e gestire un adeguato intervento dietetico-educativo.

Capacità $\frac{1}{2}$ di formulare e realizzare un progetto educativo in ambito nutrizionale adeguato al target a cui $\frac{1}{2}$ rivolto e tenendo in considerazione specifici fattori (fascia d'età $\frac{1}{2}$, livello socio-culturale, presenza di patologie).

Metodi di accertamento dell' $\frac{1}{2}$ acquisizione dei risultati dell' $\frac{1}{2}$ apprendimento: esami di profitto (scritti e orali) dell'insegnamento di:

- Scienze umane e psico-pedagogiche

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Educazione sanitaria (*modulo di Laboratorio professionalizzante 2 anno*) [url](#)

Pedagogia generale e sociale (*modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche*) [url](#)

Psicologia clinica (*modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche*) [url](#)

Psicologia generale (*modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche*) [url](#)

Psicologia sviluppo e dell' educazione (*modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche*) [url](#)

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

Seminari di pedagogia generale e sociale (*modulo di Altre attività $\frac{1}{2}$ 2 anno*) [url](#)

Sociologia generale (*modulo di 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:

Gli strumenti didattici e metodologie o attività formative per sviluppare i risultati attesi sono:

- lezioni;
- dimostrazioni, schemi e materiali grafici;
- discussione di casi con presentazioni in sessioni plenarie;
- esercitazioni e simulazioni supervisionate da tutor in diversi contesti e con una progressiva assunzione di autonomia e responsabilità.

Per ciascuna attività formativa è previsto un accertamento conclusivo alla fine del periodo in cui si svolge la specifica attività. Con il superamento dell'accertamento conclusivo lo studente acquisisce una votazione espressa in trentesimi o una idoneità, unitamente ai CFU attribuiti all'attività formativa; gli esami di profitto (scritti e orali) per quest'area sono prove relative agli 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](#)

Altre attività 3 anno [url](#)

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

Chirurgia generale (modulo di Scienze medico cliniche 2) [url](#)

Dietoterapia diabete (modulo di Scienze medico internistiche) [url](#)

Dietoterapia disturbi del comportamento alimentare (modulo di Scienze medico cliniche 2) [url](#)

Dietoterapia malnutrizione (modulo di Scienze medico internistiche) [url](#)

Dietoterapia nefrologica (modulo di Scienze medico cliniche 1) [url](#)

Dietoterapia neurologica (modulo di Scienze medico cliniche 2) [url](#)

Dietoterapia nutrizione artificiale (modulo di Scienze medico cliniche 2) [url](#)

Dietoterapia pediatrica (modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche) [url](#)

Endocrinologia (modulo di Scienze medico internistiche) [url](#)

Gastroenterologia (modulo di Scienze medico cliniche 1) [url](#)

Geriatria (modulo di Scienze medico internistiche) [url](#)

Ginecologia e ostetricia (modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche) [url](#)

Malattie cardiovascolari (modulo di Scienze medico cliniche 1) [url](#)

Malattie metaboliche (modulo di Scienze medico internistiche) [url](#)

Medicina interna (modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso) [url](#)

Medicina interna (modulo di Scienze medico cliniche 2) [url](#)

Nefrologia (modulo di Scienze medico cliniche 1) [url](#)

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

Neurologia (modulo di Scienze medico cliniche 2) [url](#)

Neuropsichiatria infantile (modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche) [url](#)

Nutrizione clinica (modulo di Scienze medico cliniche 2) [url](#)

Oncologia medica (modulo di Scienze medico cliniche 1) [url](#)

Psichiatria (*modulo di Scienze medico cliniche 2*) [url](#)
Scienze medico cliniche 1 [url](#)
Scienze medico cliniche 2 [url](#)
Scienze medico internistiche [url](#)
Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche [url](#)
Tirocinio 3 anno [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 $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ 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' $\frac{1}{2}$ acquisizione dei risultati dell' $\frac{1}{2}$ 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](#)

Deontologia professionale (*modulo di Nutrizione umana e ristorazione collettiva*) [url](#)

Diritto del lavoro (*modulo di Management sanitario*) [url](#)

Economia aziendale sanitaria (*modulo di Management sanitario*) [url](#)

Legislazione sanitaria (*modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso*) [url](#)

Management sanitario [url](#)

Radioprotezione (*modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso*) [url](#)

Scienze della prevenzione e primo soccorso [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 metodologia del role playing, poi in vari ambiti in cui il dietista svolge la sua attività $\frac{1}{2}$ professionale (aziende di ristorazione collettiva, enti pubblici territoriali, servizi dietetici ospedalieri, case di cura, ecc.).

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità $\frac{1}{2}$ di applicare conoscenza e comprensione delle scienze dietetiche nella pratica professionale attraverso il tirocinio, in particolare:

- aver acquisito la capacità $\frac{1}{2}$ di utilizzo di sistemi informatici per raccolta ed archiviazione dati, per l' $\frac{1}{2}$ elaborazione di tabelle dietetiche e menù $\frac{1}{2}$, per la raccolta e la selezione di materiale bibliografico, per la gestione di flussi informativi sull'attività $\frac{1}{2}$ 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, monitoraggio e valutazione dei risultati;
- saper svolgere la valutazione dello stato nutrizionale in individui sani e malati applicando metodiche diverse (valutazione antropometrica di 1° e 2° livello) e saperle applicare nei diversi contesti (clinico, di ricerca, epidemiologico, per la valutazione dei singoli o di collettività);
- saper progettare, erogare e monitorare un programma di formazione;
- 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, monitoraggio e valutazione;
- saper comunicare la terapia dietetica al paziente (colloquio in sede ambulatoriale e/o role playing in aula); saper comunicare il piano alimentare adeguandosi ai diversi livelli socio-culturali e all'età dell'utente;
- saper impostare il piano di trattamento individuale e/o di gruppo, in collaborazione con il team terapeutico, comprendente la definizione degli obiettivi, l'esecuzione delle procedure e la verifica degli obiettivi.
- avere capacità di problem solving, saper prendere decisioni operando secondo standard qualitativi adeguati, nel rispetto della privacy in ambito sanitario, della deontologia professionale e dell'ottica collaborativa se operanti in team nutrizionali
- saper valutare e gestire il rischio clinico per quanto di competenza;
- saper sviluppare un protocollo di ricerca clinica o epidemiologica, avendo partecipato a progetti di ricerca in ambito nutrizionale e dietetico.

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

- prove scritte e orali, project-work,
- simulazioni di casi clinici cui applicare piani dietetici individualmente, o a gruppi o insieme al docente o al tutor per verificare la capacità di collaborazione, di elaborazione individuale e partecipazione al team;
- monitoraggio di ogni tirocinio svolto dallo studente nelle varie sedi esterne mediante l'applicazione di schede di valutazione (vedere sito web del CdL);
- prove scritte e orali di tirocinio del 1° anno, 2° anno, 3° anno per le valutazioni della capacità di progettare, erogare, monitorare e verificare un piano dietetico / terapeutico su caso clinico simulato.

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

RAD

Autonomia di giudizio

Abilità comunicative

Capacità di apprendimento

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

- praticare l'intervento dietetico-nutrizionale riconoscendo e rispettando la dignità, la cultura, i 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 $\frac{1}{2}$ formative e strumenti didattici per sviluppare i risultati attesi:

- lezioni tecnico-pratiche e applicazioni in ambito dietistico;
- 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 $\frac{1}{2}$ di tirocinio in contesti diversi con la supervisione di un tutor esperto e con la progressiva assunzione di autonomia e responsabilità $\frac{1}{2}$;
- attività $\frac{1}{2}$ di formazione su ricerca bibliografica, statistica, metodologia della ricerca ed elaborazione di protocolli e tesi di laurea.

Strumenti di valutazione per accertare il conseguimento dei risultati attesi:

Autonomia di giudizio

- esami scritti e orali, 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 $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ di tirocinio.

QUADRO A5.a

RD

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:

- a) una prova tecnico-pratica nel corso della quale lo studente deve dimostrare di aver acquisito conoscenze e abilità $\frac{1}{2}$ teorico-pratiche proprie dello specifico profilo professionale;
- b) 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 $\frac{1}{2}$ la supervisione di un docente del Corso di Laurea, detto relatore, ed eventuali correlatori, anche esterni al Corso di Laurea. Scopo della tesi $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ espositiva e comunicativa. Il punteggio finale di Laurea $\frac{1}{2}$ 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).

Le commissioni giudicatrici per la prova finale sono nominate dal Presidente del CdL e sono composte da non meno di 7 e non più $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ organizzata, con decreto del Ministero dell'Istruzione, dell'Università $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ di svolgimento della prova finale

29/03/2018

La laurea consente di ottenere il titolo di dottore in dietistica e di esercitare la professione di Dietista. La prova finale $\frac{1}{2}$ costituita da una prova tecnico-pratica e dalla discussione dell'elaborato / tesi di laurea, svolte alla presenza della Commissione di Laurea nominata dall'Ateneo. 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 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 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 ed elaborarlo, esplicitandone le motivazioni, gli indicatori di valutazione e di monitoraggio 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, 10 e 11) 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 cinque 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, adeguatezza della metodologia utilizzata, 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 e di tirocinio espressa in trentesimi; il voto dei tirocini ha pertanto grande rilevanza per la numerosità dei crediti nella media ponderata;

- del voto espresso in punti o nell'equivalente in trentesimi della prova tecnico-pratica (0-5 punti); la prova pratica è superata ottenendo una votazione uguale o superiore a 3/5 punti;

- del punteggio attribuito alla tesi (fino ad un massimo di 5 punti per una tesi di elevata qualità).

La lode può essere attribuita con parere unanime della Commissione di Laurea ai candidati che abbiano conseguito un punteggio di 113/110 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 e superato tutte le attività di tirocinio e laboratorio.

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento Didattico CdS in Dietistica

**QUADRO B1****Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)**

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Offerta Didattica Erogata 2018-19

Link: <http://www.dietistica.unimore.it/site/home/didattica/offerta-didattica.html>

QUADRO B2.a**Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative**

<http://www.dietistica.unimore.it/site/home/didattica/calendario-lezioni.html>

QUADRO B2.b**Calendario degli esami di profitto**

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

QUADRO B2.c**Calendario sessioni della Prova finale**

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

QUADRO B3**Docenti titolari di insegnamento**

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	AGR/15	Anno di corso 1	Altre attività $\frac{1}{2}$ 1 anno link	ANTONELLI ANDREA CV	PO	1	8	
2.	CHIM/10	Anno di corso 1	Corso opzionale: prodotti dietetici link	PLESSI MARIA CV		3	24	

3.	MED/49	Anno di corso 1	Laboratorio professionalizzante 1 anno link	BUSACCHI MARCELLO		1	20
4.	MED/49	Anno di corso 1	Tirocinio 1 anno link	TONI SILVIA		17	425
5.	BIO/16	Anno di corso 1	anatomia umana (<i>modulo di Anatomia e fisiologia</i>) link	FERRETTI MARZIA CV	PA	4	32
6.	BIO/13	Anno di corso 1	biologia applicata (<i>modulo di Biologia, istologia e biochimica</i>) link	CARRA SERENA CV	PA	2	16
7.	CHIM/10	Anno di corso 1	chimica degli alimenti (<i>modulo di Scienze degli alimenti</i>) link	BERTELLI DAVIDE CV	RU	3	24
8.	BIO/10	Anno di corso 1	chimica medica e biochimica (<i>modulo di Biologia, istologia e biochimica</i>) link	MARRACCINI CHIARA CV		5	16
9.	BIO/10	Anno di corso 1	chimica medica e biochimica (<i>modulo di Biologia, istologia e biochimica</i>) link	VOLPI NICOLA CV	PA	5	24
10.	BIO/09	Anno di corso 1	fisiologia umana (<i>modulo di Anatomia e fisiologia</i>) link	BIAGINI GIUSEPPE CV	PA	4	32
11.	MED/42	Anno di corso 1	igiene generale e applicata (<i>modulo di Microbiologia e igiene</i>) link	ROVESTI SERGIO CV	PA	3	24
12.	BIO/17	Anno di corso 1	istologia (<i>modulo di Biologia, istologia e biochimica</i>) link	MARMIROLI SANDRA CV	PA	1	8
13.	MED/07	Anno di corso 1	microbiologia (<i>modulo di Microbiologia e igiene</i>) link	PEPPOLONI SAMUELE CV	PA	4	32
14.	MED/49	Anno di corso 1	principi di dietetica (<i>modulo di Scienze degli alimenti</i>) link	TONI SILVIA		3	24
15.	AGR/15	Anno di corso 1	scienze delle tecnologie alimentari (<i>modulo di Scienze degli alimenti</i>) link	ANTONELLI ANDREA CV	PO	1	8

QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Aule del CdS in Dietistica

Link inserito: <http://www.dietistica.unimore.it/site/home/didattica/calendario-lezioni.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 CdS in Dietistica

Link inserito: <http://www.dietistica.unimore.it/site/home/didattica/altre-attivit.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: sale studio Unimore

Link inserito: <http://www.unimore.it/servizistudenti/collegiosancarlo.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco Sale Studio

Descrizione link: Biblioteche di Ateneo

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteca Universitaria di Area Medica

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. ^{10/04/2018} 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 consapevole ed 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 UNIMORE 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.

La recente edizione di "UNIMORE-orienta" in data 9.3.2018 alla Fiera di Modena, ha visto la partecipazione di oltre 8000 studenti delle scuole medie superiori; oltre a presentazioni in seduta plenaria per illustrare il CdS, sono stati possibili per l'intera giornata incontri individuali tra Presidente, Tutori, Docenti del CdS e studenti, per approfondimenti e colloqui individuali presso apposito stand allestito in Fiera. Sono stati forniti inoltre volantini cartacei di approfondimento per gli studenti, con le specifiche del corso.

Il CdS partecipa a tutte le edizioni di "Mi piace UNIMORE" organizzate dall'Ateneo per illustrare il CdS d'Ateneo. Inoltre, a richiesta degli interessati, i Tutor del Corso e il Presidente si rendono disponibili per incontri individuali di orientamento, previo appuntamento, contattando la Segreteria Didattica del CdS via mail a: cdl_dietistica@unimore.it

Il sito del CdS permette di valutare programmi degli insegnamenti e informazioni dettagliate sul CdS in via telematica. È disponibile sul sito un video introduttivo del CdS.

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).

Gli studenti del 1° anno, superato il test di ingresso e iscritti al CdS in Dietistica vengono invitati, con l'ausilio della Segreteria Studenti, ad un Incontro Informativo (all'inizio del 1° semestre del 1° anno) con Presidente, Direttore delle attività didattiche e tutor del 1° anno che 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 Direttore delle attività didattiche 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 CdS (dove sono presenti tutte le informazioni) e copia cartacea del manifesto studi, del Regolamento didattico, dei calendari di didattica frontale, di tirocinio e di esami e il programma del tirocinio d'anno con relativa scheda di valutazione.

Si informano gli studenti che sarà fissato un calendario delle visite idonee a cura del Servizio di Sorveglianza Sanitaria dell'Azienda Ospedaliera Universitaria 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 Direttore AD 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.

Agli studenti iscritti al primo anno di corso, possono essere richiesti OFA, obblighi di formazione aggiuntiva, in base ai punteggi ottenuti nel test di ammissione per le singole discipline. L'espletamento delle OFA è necessario per il superamento dell'esame del relativo insegnamento. La piattaforma telematica EDUOPEN è utilizzata per l'espletamento e la verifica delle OFA.

I Docenti, durante i corsi di insegnamento, possono valutare le conoscenze di base e il possesso dei requisiti al fine di consigliare/ offrire supporto ulteriore attraverso approfondimenti individuali.

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.

Il CdS aderisce al progetto pilota rivolto alle matricole dei corsi di laurea di I livello "STUDIARE IN MODO EFFICACE A UNIMORE" proposto dall'Ufficio Orientamento allo Studio e Tutorato, Dipartimento di Educazione e Scienze Umane UNIMORE, con l'obiettivo di migliorare l'autonomia, le modalità di studio e la capacità di apprendimento degli studenti. Il percorso è collocato su piattaforma in dolly <http://studiareefficace.unimore.it>; si articola in 12 video-lezioni e alcune esercitazioni che gli studenti svolgeranno in forma autonoma. È presente un questionario di gradimento iniziale facoltativo e uno finale obbligatorio ed una prova di valutazione in chiave formativa conclusiva. Agli studenti è proposto come ausilio didattico, con il riconoscimento dei relativi crediti tra i CFU di libera scelta.

Gli studenti immatricolati possono chiedere il riconoscimento di crediti acquisiti in una precedente carriera universitaria secondo le modalità e con le procedure informatiche previste dall'Ateneo e dal Regolamento Didattico del CdS.

Descrizione link: Orientamento per gli studenti in Ingresso e OFA

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Brochure CdS in Dietistica

04/06/2018

Il Direttore delle Attività didattiche e i tutors d'anno provvedono, all'inizio di ogni semestre, a contattare personalmente gli studenti per verificare gli esami sostenuti, invitandoli ad esplicitare le problematiche incontrate nello studio delle discipline teorico-pratiche e fornendo strumenti e assistenza allo studente, anche coinvolgendo i Docenti. 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 Direttore delle attività didattiche, dai docenti e dai tutors responsabili dei laboratori professionalizzanti per ciascuno dei 3 anni di corso con un rapporto 1:10.

All'inizio del terzo anno il Presidente e il Direttore delle Attività didattiche 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 CdS.

Per lo svolgimento delle tesi di laurea, di argomento epidemiologico/ clinico / nutrizionale, i Docenti propongono direttamente agli studenti argomenti di tesi nell'ambito dei propri progetti di ricerca, desumibili anche dai CV. Gli studenti possono proporre ai Docenti argomenti di tesi di loro interesse, direttamente o attraverso la mediazione del Direttore delle Attività didattiche. Gli incontri specifici del Direttore delle Attività didattiche con gli studenti permettono di perfezionare la definizione degli argomenti di tesi, dei relatori ed eventuali correlatori. Entro il primo semestre del terzo anno il Direttore delle attività formative verifica che tutti gli studenti abbiano scelto gli argomenti di tesi e concordato i progetti con i relativi Relatori. Questa procedura è stata approvata dal CCdS poiché ritenuta idonea e utile rispetto all'implementazione di una bacheca di proposta di tesi, data la bassa numerosità degli studenti iscritti.

La guida e la procedura per lo svolgimento della tesi sono disponibili sul sito del Corso di laurea.

Descrizione link: Orientamento e metodologie didattiche

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

10/04/2018

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 per gran parte del primo anno, prevede sia lo svolgimento di un programma formativo ben definito per ogni anno di corso, che un'attività di tutoraggio personalizzata, oltre ad attività di gruppo con role playing e simulazioni, esercitazioni, esempi di visite ambulatoriali, di casi clinici e terapie di gruppo.

Altre attività di tirocinio sul campo (coordinate dal Direttore delle Attività Didattiche) vengono svolte con la supervisione di Dottori 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, nel servizio di igiene degli alimenti, esperienze nelle cucine della ristorazione scolastica e ospedaliera.

Nel corrente AA ha preso avvio il progetto triennale di educazione alimentare nelle scuole primarie "Mangiando s'impara" in collaborazione con l'Azienda NordiCONAD, volto a migliorare la competenza degli studenti in ambito educativo e a garantire l'adeguatezza degli interventi per migliorare gli stili di vita della popolazione, che le Aziende svolgono sul territorio.

Il rapporto di tutoraggio è pari a 3 studenti: 1 dietista tutor per le attività educative nelle scuole.

Le attività formative di tirocinio professionalizzante rispettano i requisiti del "core competence" del Dietista come da file in allegato.

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 territoriali convenzionate: il tutoraggio è svolto da Dietisti dipendenti del SSN e aziende 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 un'ulteriore struttura universitaria/ ospedaliera (con la supervisione di un dietista tutor o un correlatore) per preparare l'elaborato finale di tesi.

Il Direttore delle Attività didattiche e 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 CdS in Dietistica sono responsabili dell'assistenza agli studenti e dell'organizzazione e gestione del tirocinio per gli studenti del primo e del secondo anno di corso.

Descrizione link: Tirocini, strutture e programmi

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Standard formativo dei tirocini professionalizzanti

QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

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.

Il CdS in Dietistica 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 CdS propone agli studenti tutte le attività di internazionalizzazione UNIMORE (bandi MoreOverSeas).

Anche per l'A.A. 2018-19, come per gli anni precedenti, il CdS in Dietistica conferma l'adesione al Progetto "Scienza senza Frontiere" promosso dalle Università del Brasile in collaborazione con UNIMORE. Pertanto potrà accogliere n.2 studenti brasiliani che frequentano presso il loro Ateneo un Corso di Laurea in Nutrizione, dando loro la possibilità di frequentare insegnamenti e tirocini del piano di studi del CdS in Dietistica utili alla loro formazione universitaria e accreditabili presso le Università brasiliane.

Il Consiglio del CdS, in particolare il Segretario e il Direttore AD hanno preso contatti con vari Atenei in ambito europeo ed extra-europeo che abbiano attivato Corsi di laurea con piani di studi e formazione professionale simile al Corso di Laurea in Dietistica (che in Italia abilita alla figura del "dietista") per l'attivazione di Progetti Erasmus. Il CdS offre agli studenti la possibilità di partecipare ai programmi di scambio UNIMORE per la mobilità individuale internazionale.

E' attivato dal 2017-2018 il bando Erasmus plus in convenzione con l'Università Rovira i Virgili di Tarragona, Catalogna, Spagna.

E' stato stipulato inoltre un "Collaborative agreement for culture and science and technology" tra il Dpt. di riferimento del CdS

in Dietistica, DICLISAN UNIMORE e la Beirut Arab University, Faculty of health Sciences, Beirut, Libano, per scopi didattici e di ricerca integrata in campo dietetico-nutrizionale, che include scambi di studenti e docenti.

Sono in corso accordi per ulteriori convenzioni con università estere per periodi di formazione professionalizzante per gli studenti del 2° e 3° anno.

Descrizione link: Internalizzazione

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

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Libano	Beirut Arab University, Beirut		21/08/2017	solo italiano
2	Spagna	Course of Dietetics Universitat Rovira i Virgili Tarragona		05/09/2017	solo italiano

QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Gli studenti, attraverso i tirocini professionalizzanti, sono 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, concorsi pubblici e aggiornamenti specifici per la professione.

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

Il Direttore delle Attività didattiche mantiene rapporti con aziende, enti pubblici e privati che richiedono laureati in Dietistica e comunica ai neolaureati eventuali proposte di lavoro.

Il CdS 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 le Parti interessate, potenziali datori di lavoro.

E' stato ampliato, in collaborazione con le Aziende di ristorazione collettiva a sede regionale, il periodo di tirocinio in aziende del settore ed è stato realizzato un corso di formazione dedicato alla ristorazione collettiva, come attività opzionale a scelta dello studente, data la rilevante offerta di lavoro nelle Aziende del settore.

Link inserito: <http://www.dietistica.unimore.it/site/home/post-laurea.html>

30/03/2018

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 8.5.2017 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 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. Tale incontro si ripete annualmente.

30/03/2018

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.

Descrizione link: Post Laurea del CdS in Dietistica

Link inserito: <http://www.dietistica.unimore.it/site/home/post-laurea.html>

QUADRO B6

Opinioni studenti

La soddisfazione degli studenti è espressa dalle valutazioni sempre molto positive ("decisamente SI" e "più SI che NO")^{24/09/2018} espresse dagli studenti. Da anni non si rilevano giudizi negativi. Dato la bassa numerosità di studenti si ritiene corretto un commento generale sui dati aggregati degli ultimi 3 anni.

La totalità degli studenti complessivamente è soddisfatta del corso di laurea.

La totalità degli studenti ritiene che siano soddisfacenti i rapporti con i docenti in generale, l'organizzazione degli esami (appelli, orari, informazioni, prenotazioni), il carico di studio rispetto alla durata del corso, le aule, le biblioteche, le attrezzature e le postazioni informatiche.

Gli studenti si dichiarano complessivamente soddisfatti del processo di formazione durante il corso di studi. (d14)

Tali dati sono superiori a quelli riportati per analoghi corsi a livello nazionale (IC25).

Il rapporto studenti regolari/docenti (indicatore ANVUR 2018: IC05), molto basso rispetto alla media nazionale e dell'area geografica, permette un efficace tutorato e monitoraggio, contribuendo ad aumentare l'efficacia della formazione e la soddisfazione degli studenti.

I dati di valutazione della didattica (fonte PQA UNIMORE 2018) confermano il costante giudizio positivo degli studenti riguardo al processo formativo attuato nel CdS e il rapporto con i docenti sempre valutato positivamente;

d03. Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?

- il materiale didattico fornito dal docente per lo studio della materia è adeguato: il giudizio è costante negli ultimi anni accademici e migliore di quello ottenuto in altri CdS in Ateneo e a livello nazionale.

d05. Gli orari svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati?

- La gran parte degli studenti ritiene che siano rispettati orari svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche.

d07. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?

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 corsi a livelli nazionale e di Ateneo.

d10. Il docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?

Il docente è sempre reperibile per chiarimenti e spiegazioni: il dato completamente positivo è costante. Le valutazioni sono migliori di quelle fornite in altri CdS della stessa classe SNT/3 a livello nazionale.

d12. Le aule in cui si svolgono le lezioni sono adeguate (si vede, si sente, si trova posto)? Le aule in cui si svolgono le lezioni sono adeguate per tutti gli studenti.

d.12. Lo studente del CdS in Dietistica UNIMORE dichiara di essere complessivamente soddisfatto di come si svolgono gli insegnamenti e il giudizio positivo è costante; per vari indicatori le valutazioni sono frequentemente migliori di quelle di altri CdS a livello nazionale e della stessa area geografica.

Link inserito: <http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/area-riservata/dati/articolo56044727.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

24/09/2018

Si sottolinea che la limitata numerosità di risposte ai questionari ALMA LAUREA 2018 disponibili, non consente una corretta analisi statistica. Tuttavia, dai dati disponibili nell'ultimo triennio, si rileva che la soddisfazione complessiva dei laureati è molto elevata anche nel 2017.

- Il grado di soddisfazione espresso dai laureati è ottimo (considerando la somma dei "Sì" e dei "Più Sì che no") negli ultimi 3 anni accademici. In particolare, la somma dei giudizi positivi relativa agli ultimi tre anni è superiore alla media nazionale della classe.
- Il 100% degli studenti ha frequentato regolarmente più del 75% degli insegnamenti previsti, rispetto al 96.2% della stessa classe SNT/3, poiché la frequenza è obbligatoria e verificata. Nel 2017 i laureati hanno ottenuto un elevato punteggio medio di laurea (109,9 su 110 e lode).
- Soddisfazione dei Docenti: il grado di soddisfazione espresso dai laureati è ottimo e costante negli anni; per due corsi di insegnamento di scienze di base, svolti in mutuaione con altri CdS, le precedenti valutazioni non soddisfacenti sono migliorate: il CCdS è stato impegnato a ridurre le mutuaioni dei corsi, per attuare una didattica per obiettivi, con programmi mirati alle competenze del Dietista, come riportato nel RRC. I dati di soddisfazione positivi sono costanti e migliori (100% "Decisamente Sì") rispetto ai dati nazionali della classe SNT/3 (88% considerando la somma dei "Sì" e dei "Più Sì che no").
- Sostenibilità del carico didattico degli insegnamenti: nel 2017 i laureati affermano che il carico didattico è assolutamente sostenibile (la valutazione "decisamente adeguato" è pari al 100%). Il dato medio dei tre anni è superiore a quello medio nazionale della classe SNT/3.
- Reiscrizione all'università: a questa domanda gli studenti hanno dato una risposta molto positiva pari al 100%. Nessuno avrebbe scelto un altro corso di laurea. Nessuno studente dichiara che non si re-iscriverebbe all'Università. Il dato è costante nel triennio per il CdS ed è migliore rispetto a quello nazionale della classe SNT/3.
- Adeguatezza delle aule: il giudizio è pienamente positivo; nel triennio la totalità dei laureati conferma che le aule sono adeguate (100%, sommando le risposte "Sempre adeguate" e "Spesso adeguate"). Il dato è segno di elevata soddisfazione e migliore rispetto a quello della stessa classe SNT/3. L'attribuzione e la gestione delle aule dipendono da organi di Ateneo e di Dipartimento. Completamente positiva è anche la soddisfazione degli studenti per i laboratori, le attrezzature, gli spazi studio e le biblioteche. Per le postazioni informatiche gli studenti sono soddisfatti, ma 50% di essi le ritiene non adeguate per numerosità.
- Adeguatezza del materiale didattico per la preparazione degli esami: i laureati ritengono che il materiale didattico sia adeguato; in particolare, la totalità 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, più del 95% si dichiara soddisfatto; (sommando le risposte "sempre o quasi sempre" e "per più di metà esami").
- Tirocini/stage: tutti gli studenti hanno frequentato tirocini professionalizzanti obbligatori in strutture ospedaliere e/o extra ospedaliere convenzionate con il CdS in Dietistica. Il 100% dei laureati ha dichiarato di aver svolto tirocini/stage riconosciuti dal CdS.

Condizione Occupazionale: il 75% dei laureati è occupato a un anno dalla laurea rispetto al 55% della classe in altri atenei. La soddisfazione per il lavoro svolto (8.3/10) è maggiore rispetto ad altri laureati della classe a livello nazionale ((7.6/10).

Link inserito: <http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/area-riservata/dati/articolo56044727.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinione dei Laureandi Alma Laurea



24/09/2018

- Numero degli immatricolati degli ultimi 3 anni Accademici: 33

Le domande di ammissione al CdS in Dietistica, in costante aumento negli ultimi anni, sono in media 350 per anno, di cui un centinaio come prima scelta, a fronte dei 12 posti + 3 per extracomunitari per ogni anno, attribuiti dal MIUR all'Ateneo di Modena e Reggio Emilia. Studenti frequentanti nell'A.A. 2017-18 n. 33.

iC03- Provenienza degli immatricolati: la percentuale degli studenti provenienti dalle province di Modena e Reggio E. \bar{x} pari a 95.2%; invece la quota di studenti provenienti da altre Regioni risulta variabile di anno in anno. Nell'ultimi triennio la media risulta pari a 4.8% e non sono presenti studenti stranieri.

iC02- Laureati entro la durata normale del corso. La percentuale dei laureati in corso \bar{x} incrementata negli ultimi anni e pari a 100% nel 2015-16 e 73.1% nel 2016-17: \bar{x} al di sopra della media dell'Ateneo e della stessa classe nell'area geografica e nazionale.

- Il tempo medio alla laurea \bar{x} pari a 3 anni, il voto medio negli esami pari a 28,2/30 e il voto medio della laurea \bar{x} pari a 109.9 su 110 e lode (dati decisamente migliori rispetto a quelli di Ateneo e della Classe SNT/ 3 delle Professioni Sanitarie a livello nazionale).

- Il 87.7% degli studenti immatricolati al primo anno \bar{x} in corso ed iscritto al 2 \bar{x} anno, versus 82.2% degli studenti dell'area geografica e 86.7% della media di Ateneo. Dispersione e tasso di abbandoni sono in calo costante, circa il 12% nell'ultimo triennio; il dato risulta molto inferiore alla media di Ateneo, dell'area geografica e nazionale della stessa classe SNT/3. La motivazione per l'abbandono al primo anno \bar{x} , in ogni caso, il trasferimento ad altro Corso di studi per ripescaggio da altra graduatoria utile (immatricolazione a un CdS in Medicina e Chirurgia), avvenuto oltre le scadenze utili per permettere immatricolazioni sostitutive. Non ci sono studenti immatricolati inattivi.

iC05- Il rapporto studenti regolari /docenti \bar{x} molto più basso (pari a 0,8) rispetto ad altri corsi della stessa classe a livello nazionale (pari a 2,1) e della stessa area geografica (pari a 2,5), consentendo una proficua relazione con i docenti, tempestivi e personalizzati interventi di supporto agli studenti e un monitoraggio adeguato e continuo dei loro percorsi formativi.

iC01- La percentuale di studenti iscritti entro la durata normale del CdS che abbiano acquisito almeno 40 CFU nell'anno solare \bar{x} pari al 95.1% nel triennio, quindi superiore alle quote delle coorti di riferimento locali (pari a 76.9%) e nazionali (pari a 76.3%).

iC13 - La percentuale di CFU conseguiti al I anno su CFU da conseguire \bar{x} molto più elevata (81.6%) nel triennio rispetto alla media dello stesso Ateneo 66.2% e a livello nazionale (71.5%).

iC16bis- La percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 2/3 dei CFU previsti al I anno \bar{x} molto elevata, pari a 75% nel 2016 con media nel triennio pari a 82.1%, versus il 72.6% nei corsi dell'area geografica e 59.7% nell'Ateneo.

iC10 e iC11- La quota di CFU conseguiti all'estero \bar{x} 0%, inferiore alla media di Ateneo 2.3% e a livello nazionale 0.4%. La difficoltosa attivazione di programmi Erasmus, date le peculiarità della Dietistica e i differenti ordinamenti di analoghi corsi europei, giustificano il mancato conseguimento di CFU all'estero.

iC24- La percentuale di abbandoni del CdS dopo N+1 anni \bar{x} pari a 0% nell'ultimo triennio, mentre la media di Ateneo \bar{x} il 27% e quella nazionale 23.2%.

La popolazione studentesca iscritta al Corso \bar{x} 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; \bar{x} assistita costantemente durante il triennio da tutors e docenti e ottiene ottimi risultati nel percorso di studi e ottimi risultati in uscita. Il tasso di

abbandono $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ minimo.

Dati ANVUR e PQA di Ateneo

Descrizione link: Pagina Dati CdS

Link inserito: <http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/area-riservata/dati/articolo56044727.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati di ingresso, percorso e uscita ANVUR

QUADRO C2

Efficacia Esterna

24/09/2018

I dati ALMA Laurea disponibili sono di numerosità $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ limitata.

L'età $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ media dei laureati $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ 23,6 anni. La numerosità $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ degli intervistati $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ modesta e di questi 70% $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ femmina; i maschi rappresentano il 30%; le percentuali risultano differenti rispetto agli anni precedenti in considerazione anche di un aumento delle immatricolazioni di studenti di genere maschile.

- Indagine occupazionale a 1 anno dalla laurea (dati AlmaLaurea):

nel triennio recente la percentuale media di occupazione $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ molto elevata: 80% dei neolaureati lavora. Le attività $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ di formazione che interessano i laureati sono riconducibili ad una esperienza lavorativa come tirocinio volontario, stage o corso di formazione professionale.

- Il tasso di occupazione sec. ISTAT nel 2016 $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ pari al 80%.

Il 50% degli occupati ha un lavoro autonomo nel settore sanitario privato e il 50% ha un lavoro non standard a tempo determinato. tutte le attività $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ lavorative interessano l'ambito privato e occupano 33 ore settimanali.

Il tasso occupazionale a un anno dalla laurea $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ elevato, in particolare rispetto ai dati medi di Ateneo e della stessa classe.

La percentuale di occupazione femminile ad un anno dalla laurea $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ da anni maggiore rispetto a quella media di Facoltà $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ di Medicina, di Ateneo e a livello nazionale.

Questi dati, variabili nei vari AA, riflettono anche la scarsa occupazione in altri lavori durante il corso di studi, conseguente all'obbligo di frequenza, per cui la gran parte dei laureati inizia dopo la laurea il lavoro di Dietista. Lo sbocco nella libera professione individuale $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ incrementato, ma part-time.

- Utilizzo delle competenze acquisite con la laurea nell'attuale lavoro: negli ultimi anni il numero dei laureati che dichiarava di utilizzare "in misura elevata" le competenze acquisite con la laurea nel proprio lavoro era progressivamente aumentato fino alla percentuale dell'ultimo anno del 75%; nessuno rispondeva "per niente". Il dato medio $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ comunque superiore a quello della media nazionale della Classe SNT3.

- Efficacia della laurea e soddisfazione per il lavoro svolto dopo la laurea: negli ultimi 3 anni il numero dei laureati che ritiene adeguata ed efficace la laurea $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ costantemente elevato, fino a 75% del 2017. Nel 2016 l'efficacia della laurea nel lavoro svolto $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ riportata dal 66,7% dei laureati, mentre il 33,3% di essi ritiene poco/per nulla efficace la laurea per il lavoro svolto. Tuttavia nell'ultimo anno $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ stato attribuito un punteggio di 8.8 (su una scala 1-10 punti) per il livello di soddisfazione per il lavoro svolto; risultava negli ultimi 3 anni 7,7 (su una scala da 1 a 10 punti); il dato attuale e quello medio dei tre anni precedenti sono superiori a quello medio nazionale della Classe SNT3 delle professioni sanitarie.

Il CdL ha fornito allo studente dietista una formazione complessiva di elevato livello, che $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ immediatamente spendibile nel mondo del lavoro. La maggior parte dei laureati dichiara di essere soddisfatto del proprio lavoro, che permette loro di applicare le competenze acquisite nel Corso di studio e dichiara adeguata la formazione professionale acquisita all'università $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$.

Il tasso di occupazione ISTAT a un anno dalla laurea $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ elevato; occorre ricordare che il laureato in Dietistica può $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ svolgere libera professione, affiancandola ad altri incarichi pubblici o privati a tempo determinato. Pertanto, nell'arco di pochi anni, queste occupazioni gli consentono di essere economicamente autonomo e soddisfatto delle competenze acquisite durante il corso di studi. Una parte crescente di neolaureati a 1 anno dalla laurea $\dot{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ impegnato nella formazione

accademica di livello superiore.

I dati confermano gli ottimi sbocchi occupazionali dei neolaureati Dietisti UNIMORE.

Descrizione link: Pagina Dati CdS

Link inserito: <http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/area-riservata/dati/articolo56044727.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati occupazione Alma Laurea

QUADRO C3

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

Il CdS in Dietistica, nella persona del Direttore Didattico delle Attività professionali, durante il tirocinio professionalizzante ^{20/09/2018} svolto nei 3 anni, opera un monitoraggio della formazione degli studenti mediante incontri con 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 schede di valutazione del tirocinio professionalizzante sono create specificatamente per ogni piano formativo con campi di rilevazione specifici e puntuali.

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 e Reggio Emilia. Frequente il riscontro di inserimenti lavorativi dopo la laurea (mediante contratti, borse di studio, ecc.) presso le sedi di tirocinio frequentate dagli studenti durante il corso di studio.

I tutors e le guide di tirocinio hanno concordato con il CdS una maggiore quantità di tirocini in ambito clinico, a partire dal secondo anno di corso, per aumentare le competenze degli studenti nell'ambito della nutrizione clinica, peculiare attività del dietista.

Inoltre si incrementare il tirocinio nell'ambito dell'educazione alimentare anche al 1° e 2° anno collaborando in modo più intenso con le aziende del SIAN di Modena e Reggio Emilia, con l'Azienda di ristorazione collettiva CIR-Food e l'Azienda NordiConad.

L'Ateneo di Modena e Reggio Emilia ha sottoscritto un contratto con Alma Laurea per la gestione delle procedure di attivazione dei tirocini che consentirà una rilevazione omogenea di opinioni di enti ed imprese. In precedenza sono stati somministrati questionari in forma cartacea per analisi spot dal CdS. In base all'avvio del nuovo processo di rilevazione sarà disponibile anche un'indagine sugli esiti delle attività svolte.

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

**QUADRO D1****Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo**

30/03/2018

L'Ateneo, nella nuova configurazione conseguente alla legge 240/2010, 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.

E' presente un Rappresentante Assicurazione Qualità della Facoltà di Medicina e Chirurgia e un responsabile dell'Assicurazione della Qualità del Dipartimento, di riferimento per ciascun CdS. I responsabili della Assicurazione della Qualità della Didattica, nominati dai singoli Dipartimenti e dai singoli CdS, collaborano con il Presidio di Qualità di Ateneo. Il Responsabile della Qualità può avvalersi della collaborazione di un gruppo per la gestione AQ di ciascun CdS.

Il gruppo di gestione AQ del CdS è responsabile della elaborazione del documento di Sistema di gestione AQ del CdS, del Rapporto Ciclico del Riesame (RCR), della Scheda SUA-CdS e della programmazione delle attività didattiche e della creazione di tutti i documenti richiesti dall'Ateneo e dal MIUR in merito all'assicurazione qualità e trasparenza. Si riunisce periodicamente per monitorare e valutare eventuali criticità o situazioni da monitorare.

Descrizione link: sistema di Assicurazione della qualità

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Organizzazione AQ di Ateneo

QUADRO D2**Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio**

10/04/2018

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 CdS, Tutors, studenti del CdS, di seguito riportati e aggiornati sul sito:

www.dietistica.unimore.it. Attualmente ne fanno parte:

- Prof.ssa Francesca Carubbi (Presidente)
- Dr.ssa Silvia Toni (Direttore delle Attività didattiche)
- Dr. Massimo Pellegrini
- Prof. Marco Bertolotti
- Prof.ssa Anna Vittoria Mattioli
- Prof.ssa Giulia Curia
- Prof. Sergio Rovesti
- Prof. Samuele Peppoloni
- Dr. Marcello Busacchi
- Studentessa Mattia Galli referente degli studenti del primo anno

- Studentessa Casari Maria Cecilia referente degli studenti secondo anno
- Studentessa Giulia Corradini referente degli studenti del terzo anno.

I criteri di composizione del Gruppo AQ sono i seguenti:

- 1) È presieduto dal Presidente del Consiglio di Corso di laurea;
- 2) comprende docenti delle materie di base e docenti delle materie caratterizzanti e il Direttore delle Attività Didattiche;
- 3) comprende almeno uno studente eletto tra i rappresentanti degli studenti nel Consiglio di Corso di laurea;
- 4) È coadiuvato da tutors dietisti borsisti regionali Dr. Toni Silvia e dr. Marcello Busacchi, responsabili delle attività formative di tirocinio, presenti agli incontri.

Le principali responsabilità del Gruppo AQ sono:

- redigere le schede di Monitoraggio Annuale del CdS 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 CdS, nella persona del Presidente del CdS.

Link inserito: <http://www.dietistica.unimore.it/site/home/qualita/sistema-gestione-aq.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento di Gestione AQ del CdS in Dietistica

QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

30/03/2018

I documenti di riferimento del sistema di gestione del Corso di Studio sono: SUA-CdS, Piano Triennale del Dipartimento, Piano Strategico Triennale di Ateneo dove è possibile verificare se le attività sono state effettivamente svolte (quadri specifici della Scheda Unica Annuale, link di riferimento al sito del CdS e al sito di Ateneo).

Il Gruppo AQ si riunisce periodicamente e in corrispondenza delle riunioni del Consiglio di CdS (almeno 3 volte per Anno Accademico). Durante queste riunioni periodiche (ogni 3-4 mesi) 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 Chirurgia e il Dipartimento di afferenza.

I Verbali del Consiglio di CdS contengono le decisioni e gli adempimenti previsti e sono consultabili nella Sezione riservata del sito del CdS 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 RCR e nella Scheda di Monitoraggio Annuale 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 Studi e dal Consiglio di Dipartimento entro la scadenza del 31/1 di ogni anno

Link inserito: <http://www.dietistica.unimore.it/site/home/qualita/sistema-gestione-aq.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento di Gestione AQ del CdS in Dietistica

27/04/2017

Il RAR viene compilato con periodicità 1/2 annuale facendo riferimento al triennio precedente la data di compilazione. A partire dal 2014 1/2 prevista una verifica delle criticità 1/2 e delle azioni correttive emerse dalla stesura del RAR.

La CD valuterà 1/2 le attività 1/2 svolte nell'AA:

1. Attività 1/2 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 1/2 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 1/2 di controllo sulla regolarità 1/2 dei percorsi di studio attraverso un'attenta valutazione della carriera degli studenti svolta al termine dei semestri (responsabile: il Direttore delle Attività 1/2 didattiche coadiuvato dai tutors borsisti responsabili di tirocinio di primo e secondo anno).
4. Attività 1/2 di ricognizione per ogni modulo/insegnamento sulle criticità 1/2 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 1/2 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 1/2 dell'attività 1/2 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 1/2 di ricognizione per il tirocinio professionalizzante e monitoraggio: controllo della qualità 1/2 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° 1/2 e 3° 1/2 anno (responsabile: Direttore delle attività 1/2 didattiche coadiuvato dai tutors responsabili di tirocinio del primo e secondo anno). E' stato predisposto un questionario ad uso interno per la valutazione anonima delle sedi di tirocinio da parte degli studenti.
7. Attività 1/2 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 1/2 in uscita, delle comunicazioni con i neolaureati per il percorso post-laurea e identificazione delle iniziative di accompagnamento al laureato in uscita.

Descrizione link: Stato avanzamento azioni correttive RAR 2016

Link inserito: <http://www.dietistica.unimore.it/site/home/qualita/rapporto-annuale-di-riesame.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Stato Avanzamento azioni correttive RAR 2016

27/02/2018



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA
Nome del corso in italiano RD	Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista)
Nome del corso in inglese RD	Dietistic
Classe RD	L/SNT3 - Professioni sanitarie tecniche
Lingua in cui si tiene il corso RD	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea RD	http://www.dietistica.unimore.it
Tasse	http://www.dietistica.unimore.it/site/home/info/tasse-e-contributi.html
Modalità di svolgimento RD	a. Corso di studio convenzionale

Corsi interateneo

RD

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

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

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	BERTOLOTI	Marco	MED/09	PO	.5	Base/Caratterizzante	1. Nutrizione clinica 2. Medicina interna
2.	CARUBBI	Francesca	MED/49	PA	1	Caratterizzante	1. Dietoterapia 2. Corso di ricerca scientifica 3. Laboratorio dietetico-informatico 4. Malattie metaboliche 5. Seminari di tecniche dietetiche
3.	FERRARO	Diana	MED/26	RD	.5	Caratterizzante	1. Neurologia
4.	FERRETTI	Marzia	BIO/16	PA	1	Base	1. anatomia umana
5.	MUSSI	Chiara	MED/09	RU	.5	Base/Caratterizzante	1. Geriatria
6.	PELLEGRINI	Massimo	MED/49	RU	1	Caratterizzante	1. Dietologia, valutazione stato nutrizionale e consuegling 2. Corso opzionale: nutrizione e sport

7.	PEPPOLONI	Samuele	MED/07	PA	.5	Base/Caratterizzante	1. microbiologia
8.	ROCHIRA	Vincenzo	MED/13	PA	.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
CORRADINI	GIULIA	giuliac4c@gmail.com	
CASARI	MARIA CECILIA	cecilia.casari@hotmail.com	
GALLI	MATTIA	mattia.galli.94@live.it	
FRAGANO	ERIKA	erika.fragano98@gmail.com	
GOLDONI	ARIANNA	ari.goldoni@gmail.com	
BARBIERI	RICCARDO	204597@studenti.unimore.it	
VINCIGUERRA	MARTINA	vinciguerra.a@libero.it	
BELLENTANI	MATTEO	mattebellentani@gmail.com	
GAVIOLI	COSTANZA	costygavy@gmail.com	
CROTTI	LUCA		
D'ORSI	ALESSANDRO		
STRUT	DANA		
ARDUINI	MARIA LAURA		

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Bertolotti	Marco
Busacchi	Marcello
Carubbi	Francesca
Curia	Giulia

Mattioli	Anna Vittoria
Pellegrini	Massimo
Peppoloni	Samuele
Rovesti	Sergio
Toni	Silvia

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
BORTOLOTTI	Veronica		
BERRI	Elisa		
BELLEI	Silvia		
NOTARI	Licia		
PRAMPOLINI	Monica		
VEDELAGO	Monica		
GHIDONI	MATILDE		
FIORITO	Alessia		
SATRIANO	ALISSA		
IEMMI	Marika		
DE MICHELE	Alfredo		
BUSACCHI	Marcello		
VALORIANI	Filippo		
BONFATTI	Piera		
MONZALI	Elisa		
ROVESTI	Susanna		
PALUMBO	Patrizia		
PASSALACQUA	Marilena		
PERSI	Ylenja		
MILORO	Clelia		
PINCA	Jenny		
ANDRINI	Luciana		
VACCARO	Salvatore		
BODECCHI	Simona		
COPELLI	Roberta		

MIDILI	Simona		
REVERBERI	Linda		
GABRIELE	Silvia		
RAGGI	Silvia		
CARBONI	Elena		
CORTESI	Francesca		
GIANNINI	Rossella		
MORANA	Paola Patrizia		
TOSCHI	Patrizia Federica		
TONI	Silvia		

Programmazione degli accessi

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

Sedi del Corso

DM 987 12/12/2016 Allegato A - requisiti di docenza

Sede del corso:Modena - MODENA	
Data di inizio dell'attività didattica	03/10/2018
Studenti previsti	18



Altre Informazioni

RAD

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

RAD

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 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 deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro la scadenza del 9 marzo 2018 **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. 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 ANVUR](#)

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 15.12.2017) 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 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 la totalità degli studenti e la Chiarezza e la Disponibilità dei Docenti (D06 e D08). La piccola numerosità di studenti rende scarsamente affidabili le statistiche. Tuttavia il trend nel triennio 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 Dicembre 2017

Link inserito: <http://www.dietistica.unimore.it/site/home/qualita/relazione-commissione-paritetica.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Relazione Annuale CP-DS 2017

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R^{AD}

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2018	171803798	Altre attività; ^{1/2} 1 anno <i>semestrale</i>	AGR/15	Andrea ANTONELLI <i>Professore Ordinario</i>	AGR/15	8
2	2016	171800692	Auxologia (modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche) <i>semestrale</i>	MED/38	Lorenzo IUGHETTI <i>Professore Associato confermato</i>	MED/38	8
3	2016	171800699	Chirurgia generale (modulo di Scienze medico cliniche 2) <i>semestrale</i>	MED/18	Aldo ROSSI <i>Professore Associato confermato</i>	MED/18	8
4	2016	171800679	Corso di ricerca scientifica (modulo di Altre attività) ^{1/2} 3 anno <i>semestrale</i>	MED/49	Francesca CARUBBI <i>Professore Associato confermato</i>	MED/49	16
5	2017	171801797	Corso opzionale: nutrizione e sport <i>semestrale</i>	MED/49	Massimo PELLEGRINI <i>Ricercatore confermato</i>	MED/49	24
6	2018	171803803	Corso opzionale: prodotti dietetici <i>semestrale</i>	CHIM/10	Maria PLESSI		24
7	2017	171801798	Deontologia professionale (modulo di Nutrizione umana e ristorazione collettiva) <i>semestrale</i>	MED/43	Anna Laura SANTUNIONE <i>Ricercatore confermato</i>	MED/43	8
8	2017	171801802	Dietologia, valutazione stato nutrizionale e consueiling (modulo di Scienze dietetiche applicate) <i>semestrale</i>	MED/49	Massimo PELLEGRINI <i>Ricercatore confermato</i>	MED/49	40
9	2017	171801804	Dietoterapia (modulo di Scienze dietetiche applicate)	MED/49	Francesca CARUBBI	MED/49	40

		<i>semestrale</i>		<i>Professore Associato confermato</i>	
		Dietoterapia dei DCA			
10	2016	171800706 (modulo di Scienze medico cliniche 2) <i>semestrale</i>	MED/49	Silvia BELLEI	8
		Dietoterapia del diabete			
11	2016	171800707 (modulo di Scienze medico internistiche) <i>semestrale</i>	MED/49	Simona BODECCHI	8
		Dietoterapia della malnutrizione			
12	2016	171800709 (modulo di Scienze medico internistiche) <i>semestrale</i>	MED/49	Tiziana SIMONINI	8
		Dietoterapia della nefrologia			
13	2016	171800710 (modulo di Scienze medico cliniche 1) <i>semestrale</i>	MED/49	Clelia MILORO	8
		Dietoterapia della neurologia			
14	2016	171800712 (modulo di Scienze medico cliniche 2) <i>semestrale</i>	MED/49	Silvia RAGGI	8
		Dietoterapia della nutrizione artificiale			
15	2016	171800713 (modulo di Scienze medico cliniche 2) <i>semestrale</i>	MED/49	Patrizia TOSCHI	8
		Dietoterapia della pediatria			
16	2016	171800714 (modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche) <i>semestrale</i>	MED/49	Silvia GABRIELE	8
		Diritto del lavoro			
17	2016	171800715 (modulo di Management sanitario) <i>semestrale</i>	IUS/07	Alfredo MAGLITTO	8
		Economia sanitaria			
18	2016	171800723 (modulo di Management sanitario) <i>semestrale</i>	SECS-P/07	Patrizia MARCHEGIANO	8
		Endocrinologia			
19	2016	171800728 (modulo di Scienze medico internistiche) <i>semestrale</i>	MED/13	Vincenzo ROCHIRA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/13 16
		Farmacologia			

20	2017	171801827	(modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso) <i>semestrale</i>	BIO/14	Alessandra OTTANI <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/14	16
			Fisiologia dello sport		Giulia CURIA <i>Professore Associato confermato</i>		
21	2017	171801836	(modulo di Fisiopatologia) <i>semestrale</i>	MED/09		BIO/09	8
			Fisiologia della nutrizione		Giulia CURIA <i>Professore Associato confermato</i>		
22	2017	171801838	(modulo di Fisiopatologia) <i>semestrale</i>	BIO/09		BIO/09	24
			Gastroenterologia		Erica VILLA <i>Professore Ordinario</i>		
23	2016	171800743	(modulo di Scienze medico cliniche 1) <i>semestrale</i>	MED/12		MED/12	8
			Geriatrics		Docente di riferimento (peso .5) Chiara MUSSI <i>Ricercatore confermato</i>		
24	2016	171800744	(modulo di Scienze medico internistiche) <i>semestrale</i>	MED/09		MED/09	8
			Ginecologia ed ostetricia		Fabio FACCHINETTI <i>Professore Associato confermato</i>		
25	2016	171800745	(modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche) <i>semestrale</i>	MED/40		MED/40	8
			Laboratorio dietetico-informatico		Docente di riferimento Francesca CARUBBI <i>Professore Associato confermato</i>		
26	2017	171801888	(modulo di Laboratorio professionalizzante 2 anno) <i>semestrale</i>	MED/49		MED/49	20
			Laboratorio educazione sanitaria		Sergio ROVESTI <i>Professore Associato confermato</i>		
27	2017	171801890	(modulo di Laboratorio professionalizzante 2 anno) <i>semestrale</i>	MED/42		MED/42	20
			Laboratorio professionalizzante 1 anno		Marcello BUSACCHI		20
			Legislazione sanitaria		Manuela LICATA <i>Ricercatore confermato</i>		
29	2017	171801894	(modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso) <i>semestrale</i>	MED/43		MED/43	8
			Malattie cardiovascolari		Anna Vittoria MATTIOLI <i>Professore</i>		
30	2016	171800759	(modulo di Scienze	MED/11		MED/11	8

		medico cliniche 1) <i>semestrale</i>		<i>Associato confermato</i>		
31	2016	171800760	Malattie metaboliche (modulo di Scienze medico internistiche) <i>semestrale</i>	MED/49	Docente di riferimento Francesca CARUBBI <i>Professore Associato confermato</i>	MED/49 8
32	2016	171800765	Medicina interna (modulo di Scienze medico cliniche 2) <i>semestrale</i>	MED/09	Docente di riferimento (peso .5) Marco BERTOLOTTI <i>Professore Ordinario</i>	MED/09 8
33	2017	171801913	Medicina interna (modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso) <i>semestrale</i>	MED/09	Luca RONCUCCI <i>Professore Associato confermato</i>	MED/09 16
34	2016	171800773	Nefrologia (modulo di Scienze medico cliniche 1) <i>semestrale</i>	MED/14	Riccardo MAGISTRONI <i>Ricercatore confermato</i>	MED/14 8
35	2016	171800774	Neonatologia (modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche) <i>semestrale</i>	MED/38	Laura LUCACCIONI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	MED/38 8
36	2016	171800775	Neurologia (modulo di Scienze medico cliniche 2) <i>semestrale</i>	MED/26	Docente di riferimento (peso .5) Diana FERRARO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	MED/26 8
37	2016	171800776	Neuropsichiatria infantile (modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche) <i>semestrale</i>	MED/39	Ernesto CAFFO <i>Professore Ordinario</i>	MED/39 8
38	2016	171800778	Nutrizione clinica (modulo di Scienze medico cliniche 2) <i>semestrale</i>	MED/09	Docente di riferimento (peso .5) Marco BERTOLOTTI <i>Professore Ordinario</i>	MED/09 8
39	2017	171801930	Nutrizione della collettività; ½ ed educazione alimentare (modulo di Nutrizione	MED/49	Alberto TRIPODI	16

		umana e ristorazione collettiva) <i>semestrale</i>				
40	2016	171800779	Oncologia medica (modulo di Scienze medico cliniche 1) <i>semestrale</i>	MED/06	Angela TOSS <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	MED/06 8
41	2017	171801944	Patologia generale (modulo di Fisiopatologia) <i>semestrale</i>	MED/04	Anna IANNONE <i>Professore Associato confermato</i>	MED/04 16
42	2016	171800794	Psichiatria (modulo di Scienze medico cliniche 2) <i>semestrale</i>	MED/25	Gian Maria GALEAZZI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/25 8
43	2017	171801950	Psicologia clinica (modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche) <i>semestrale</i>	M-PSI/08	Chiara TURRINI	8
44	2017	171801952	Psicologia dello sviluppo ed educazione (modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche) <i>semestrale</i>	M-PSI/04	Marisa PUGLIESE	8
45	2017	171801953	Psicologia generale (modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche) <i>semestrale</i>	M-PSI/01	Cristina CACCIARI <i>Professore Ordinario</i>	M-PSI/01 16
46	2017	171801955	Psicologia generale e sociale (modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche) <i>semestrale</i>	M-PED/01	Laura CERROCCHI <i>Professore Associato confermato</i>	M-PED/01 8
47	2017	171801958	Radioprotezione (modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso) <i>semestrale</i>	MED/36	Gabriele GUIDI	8
48	2017	171801961	Ristorazione collettiva (modulo di Nutrizione umana e ristorazione collettiva) <i>semestrale</i>	MED/49	Monica VEDELAGO	16
49	2017	171801975	Seminari di pedagogia generale e sociale (modulo di Altre attività; 1/2 2 anno) <i>semestrale</i>	M-PED/01	Alessandro D'ANTONE	8

Docente di

50	2017	171801976	Seminari di tecniche dietetiche (modulo di Altre attività; ½ 2 anno) <i>semestrale</i>	MED/49	riferimento Francesca CARUBBI <i>Professore Associato confermato</i>	MED/49	8
51	2016	171803573	Seminario di fisiologia renale (modulo di Altre attività; ½ 3 anno) <i>semestrale</i>	BIO/09	Cristina LUCCHETTI <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/09	8
52	2016	171800803	Sistemi elaborazioni delle informazione (modulo di Management sanitario) <i>semestrale</i>	ING-INF/05	Fabio FERRAGUTI		16
53	2017	171801977	Sociologia generale (modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche) <i>semestrale</i>	SPS/07	Chiara TURRINI		8
54	2018	171803816	Tirocinio 1 anno <i>semestrale</i>	MED/49	Silvia TONI		425
55	2017	171801987	Tirocinio 2 anno <i>semestrale</i>	MED/49	Silvia TONI		500
56	2016	171800811	Tirocinio 3 anno <i>semestrale</i>	MED/49	Silvia TONI		575
57	2018	171803128	anatomia umana (modulo di Anatomia e fisiologia) <i>semestrale</i>	BIO/16	Docente di riferimento Marzia FERRETTI <i>Professore Associato confermato</i>	BIO/16	32
58	2018	171803157	biologia applicata (modulo di Biologia, istologia e biochimica) <i>semestrale</i>	BIO/13	Serena CARRA <i>Professore Associato confermato</i>	BIO/11	16
59	2018	171803801	chimica degli alimenti (modulo di Scienze degli alimenti) <i>semestrale</i>	CHIM/10	Davide BERTELLI <i>Ricercatore confermato</i>	CHIM/10	24
60	2018	171803150	chimica medica e biochimica (modulo di Biologia, istologia e biochimica) <i>semestrale</i>	BIO/10	Chiara MARRACCINI		16
61	2018	171803150	chimica medica e biochimica (modulo di Biologia, istologia e biochimica) <i>semestrale</i>	BIO/10	Nicola VOLPI <i>Professore Associato confermato</i>	BIO/10	24
62	2018	171803533	fisiologia umana (modulo di Anatomia e fisiologia)	BIO/09	Giuseppe BIAGINI <i>Professore Associato</i>	BIO/09	32

63	2018	171803806	<i>semestrale</i> igiene generale e applicata (modulo di Microbiologia e igiene) <i>semestrale</i>	MED/42	<i>confermato</i> Sergio ROVESTI <i>Professore Associato confermato</i>	MED/42	24	
64	2018	171803810	istologia (modulo di Biologia, istologia e biochimica) <i>semestrale</i>	BIO/17	Sandra MARMIROLI <i>Professore Associato confermato</i>	BIO/17	8	
65	2018	171803812	microbiologia (modulo di Microbiologia e igiene) <i>semestrale</i>	MED/07	Docente di riferimento (peso .5) Samuele PEPPOLONI <i>Professore Associato confermato</i>	MED/07	32	
66	2018	171803813	principi di dietetica (modulo di Scienze degli alimenti) <i>semestrale</i>	MED/49	Silvia TONI		24	
67	2018	171803814	scienze delle tecnologie alimentari (modulo di Scienze degli alimenti) <i>semestrale</i>	AGR/15	Andrea ANTONELLI <i>Professore Ordinario</i>	AGR/15	8	
							ore totali	2384

Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
	SPS/07 Sociologia generale <i>Sociologia generale (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MED/01 Statistica medica <i>statistica medica (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>			
Scienze propedeutiche	M-PSI/01 Psicologia generale <i>Psicologia generale (2 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>	8	8	8 - 8
	INF/01 Informatica <i>informatica (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>			
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) <i>fisica applicata (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica <i>microbiologia (1 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MED/04 Patologia generale <i>Patologia generale (2 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIO/17 Istologia <i>istologia (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
Scienze biomediche	BIO/16 Anatomia umana <i>anatomia umana (1 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl</i>	25	25	13 - 25
	BIO/13 Biologia applicata <i>biologia applicata (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIO/10 Biochimica <i>chimica medica e biochimica (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIO/09 Fisiologia <i>fisiologia umana (1 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl</i> <i>Fisiologia della nutrizione (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
Primo soccorso	MED/09 Medicina interna <i>Medicina interna (2 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>	4	4	3 - 4
	BIO/14 Farmacologia <i>Farmacologia (2 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>			

Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 22)

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
	<i>principi di dietetica (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	<i>Dietologia valutazione stato nutrizionale (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
	<i>Dietoterapia (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
	<i>Nutrizione delle collettività; ½ ed educ.alimentare (2 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>			
	<i>Ristorazione collettiva (2 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>			
	<i>Dietoterapia diabete (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
	<i>Dietoterapia disturbi del comportamento alimentare (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
	<i>Dietoterapia malnutrizione (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
	<i>Dietoterapia nefrologica (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
	<i>Dietoterapia neurologica (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
	<i>Dietoterapia nutrizione artificiale (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
	<i>Dietoterapia pediatrica (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
	<i>Malattie metaboliche (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
Scienze della dietistica		40	40	30 - 46
	MED/42 Igiene generale e applicata			
	<i>igiene generale e applicata (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MED/38 Pediatria generale e specialistica			
	<i>Auxologia (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
	<i>Neonatologia (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MED/13 Endocrinologia			
	<i>Endocrinologia (3 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MED/09 Medicina interna			
	<i>Geriatrics (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
	<i>Medicina interna (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
	<i>Nutrizione clinica (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
	M-PSI/08 Psicologia clinica			
	<i>Psicologia clinica (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti			
	<i>chimica degli alimenti (1 anno) - 3 CFU -</i>			

	<i>semestrale - obbl</i>			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	<i>scienze delle tecnologie alimentari (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MED/40 Ginecologia e ostetricia			
	<i>Ginecologia e ostetricia (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
Scienze medico-chirurgiche		2	2	2 - 4
	MED/18 Chirurgia generale			
	<i>Chirurgia generale (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MED/43 Medicina legale			
	<i>Deontologia professionale (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	<i>Legislazione sanitaria (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>	3	3	2 - 7
	MED/36 Diagnostica per immagini e radioterapia			
	<i>Radioprotezione (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MED/39 Neuropsichiatria infantile			
	<i>Neuropsichiatria infantile (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MED/26 Neurologia			
	<i>Neurologia (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MED/25 Psichiatria			
	<i>Psichiatria (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MED/14 Nefrologia			
Scienze interdisciplinari cliniche	<i>Nefrologia (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>	7	7	4 - 8
	MED/12 Gastroenterologia			
	<i>Gastroenterologia (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MED/11 Malattie dell'apparato cardiovascolare			
	<i>Malattie cardiovascolari (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MED/06 Oncologia medica			
	<i>Oncologia medica (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
	M-PSI/04 Psicologia dello sviluppo e psicologia dell'educazione			
	<i>Psicologia sviluppo e dell' educazione (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
Scienze umane e psicopedagogiche		2	2	2 - 6
	M-PED/01 Pedagogia generale e sociale			
	<i>Pedagogia generale e sociale (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
	ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni			
Scienze interdisciplinari	<i>Sistemi elaborazione delle informazioni (3 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>	2	2	2 - 2
	SECS-P/07 Economia aziendale			

Scienze del management sanitario	<i>Economia aziendale sanitaria (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>	2	2	2 - 4
	IUS/07 Diritto del lavoro			
	<i>Diritto del lavoro (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
	<i>Tirocinio 1 anno (1 anno) - 17 CFU - semestrale - obbl</i>			
Tirocinio differenziato per specifico profilo	<i>Tirocinio 2 anno (2 anno) - 20 CFU - semestrale - obbl</i>	60	60	60 - 60
	<i>Tirocinio 3 anno (3 anno) - 23 CFU - semestrale - obbl</i>			

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

Totale attività caratterizzanti		118		104 - 137
--	--	-----	--	-----------

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	MED/09 Medicina interna <i>Fisiologia dello sport (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>	1	1	1 - 1
Totale attività Affini			1	1 - 1
Altre attività			CFU	CFU Rad
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			
Totale Altre Attività			24	24 - 24
CFU totali per il conseguimento del titolo 180				
CFU totali inseriti		180	153	199



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori

Attività di base R^{AD}

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			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 22:		-		
Totale Attività di Base		24 - 37		

Attività caratterizzanti R^{AD}

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	30	46	30
	MED/13 Endocrinologia			
	MED/14 Nefrologia			
	MED/38 Pediatria generale e specialistica			
MED/42 Igiene generale e applicata				
MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate				
SECS-P/13 Scienze merceologiche				
Scienze medico-chirurgiche	BIO/14 Farmacologia			
	MED/17 Malattie infettive	2	4	2
	MED/18 Chirurgia generale			
	MED/40 Ginecologia e ostetricia			
Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	MED/36 Diagnostica per immagini e radioterapia			
	MED/42 Igiene generale e applicata	2	7	2
	MED/43 Medicina legale			
	MED/44 Medicina del lavoro			
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	4	8	4
	MED/14 Nefrologia			
	MED/16 Reumatologia			
	MED/25 Psichiatria			
	MED/26 Neurologia			
MED/39 Neuropsichiatria infantile				
Scienze umane e psicopedagogiche	M-PED/01 Pedagogia generale e sociale			
	M-PSI/01 Psicologia generale			
	M-PSI/03 Psicometria			
	M-PSI/04 Psicologia dello sviluppo e psicologia dell'educazione	2	6	2
	MED/02 Storia della medicina			
	SPS/07 Sociologia generale			
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	2	4	2
	SECS-P/07 Economia aziendale			
	SECS-P/10 Organizzazione aziendale			
Tirocinio differenziato per specifico profilo	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	60	60	60
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 104:		-		
Totale Attività Caratterizzanti		104 - 137		

Attività affini R^aD

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

Altre attività R^aD

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		
Totale Altre Attività	24 - 24	

Riepilogo CFU R^aD

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

Comunicazioni dell'ateneo al CUNR^{AD}**Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe**R^{AD}

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.

Note relative alle attività di baseR^{AD}**Note relative alle altre attività**R^{AD}**Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe o Note attività affini**R^{AD}

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 caratterizzantiR^{AD}