



UNIMORE
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI
MODENA E REGGIO EMILIA

Facoltà di Medicina e Chirurgia
Corso di Laurea in Dietistica

DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE, METABOLICHE E NEUROSCIENZE

Corso di Laurea in Dietistica

Presidente: Prof.ssa Francesca Carubbi

Segretario: Dott. Massimo Pellegrini

Direttore Attività Didattiche: Dott.ssa Silvia Toni

Tutors: Dott.ssa Silvia Toni e Dott. Marcello Busacchi

Via Campi, 287 - 41100 Modena

Tel. 059-2055459/5365

Verbale della Consultazione delle Parti Interessate al Corso di Studio in Dietistica 2018

Oggetto: Verbale della consultazione delle Parti Interessate del Corso di Studi in Dietistica, afferente al Dipartimento di Scienze Biomediche, Metaboliche e Neuroscienze UNIMORE.

Redatto da Dr. Silvia Toni, DAD del CdS e dal Presidente del CdS Prof. Francesca Carubbi, approvato dal CCdS.

Data: **12/12/2018**

Presso il Centro Servizi del Policlinico di Modena via Pozzo 71 Modena MO, aula CS02 ore 9.30-12

PI invitate e modalità/tempistiche di invito:

La **Conferenza dei Presidenti della Facoltà di Medicina e Chirurgia** ha organizzato l'incontro programmato annualmente con tutte le Parti interessate ai Corsi di Laurea della Facoltà di Medicina e Chirurgia UNIMORE, invitando i referenti principali delle Aziende pubbliche e private e degli Ordini professionali. Ciascun Corso di Studi ha inoltre invitato le P.I. specifiche per il proprio settore, richiedendo la compilazione on line del questionario di valutazione (*allegato 1*) circa un mese prima della consultazione. Il Delegato della Facoltà ha raccolto le risposte ai questionari inviati alle PI, successivamente trasmessi e analizzati dai singoli CdS. La giornata di consultazione 12.12.2018 prevede una prima parte comune a tutti i Corsi di Studio in cui il Delegato della Facoltà presenta la finalità di tale incontro e i punti caratterizzanti della Facoltà in ambito didattico. Successivamente ciascun Corso di Studi incontra le parti interessate presenti, per la discussione puntuale relativa al singolo CdS. Al termine della Consultazione è richiesta ai convenuti la compilazione di un questionario di gradimento della giornata per raccogliere opinioni e indicazioni migliorative per i futuri incontri. Il programma della giornata deciso dalla Facoltà e le lettere di invito sono allegati ai verbali della Facoltà.

Le Parti interessate invitate dal Corso di Studi in Dietistica sono consultabili allegato "elenco aggiornato delle parti interessate".

Parti interessate ai Corsi di laurea UNIMORE invitate dalla Presidenza della Facoltà di Medicina e Chirurgia:

Azienda Ospedaliero Universitaria di Modena Direttore Generale: Dott. Ivan Trenti

direttore.generale@policlinico.mo.it

Direttore Sanitario AOU: Dott. Luca Sircana direttorosan.seg@aou.mo.it

Responsabile Servizio Formazione e Innovazione: Dott.ssa Paola Vandelli vandelli.paola@policlinico.mo.it

Azienda Unità Sanitaria Locale – Modena Direttore Generale: Dott. Massimo Annichiarico segdirgen@ausl.mo.it

Direttore Sanitario: Dott.ssa Bianca Caruso dirsan@ausl.mo.it

Azienda Osp di Reggio Emilia Arcispedale S. Maria Nuova – IRCCS Reggio Emilia Direttore Generale: Dott. Fausto Nicolini nicolini.fausto@ausl.re.it

ASL-RE- IRCCS RE Direttore Servizio Formazione, Qualità, Terzo settore e

Università Responsabile Sanitario –: Dott. Attilio Mattioli attilio.mattioli@asmn.re.it

Direttore Sanitario ASL Reggio Emilia: dott.ssa Cristina Marchesi marchesi.cristina@ausl.re.it

Ospedale di Sassuolo Direttore Generale: Dott. Bruno Zanaroli dirgen@ospedalesassuolo.it, Ospedale di Sassuolo MO,
 Direttore Sanitario: Dott.ssa Teresa Pesi dirtsansassuolo@ospedalesassuolo.it
 Osp. Accreditato Hesperia Hospital S.p.A. Direttore Sanitario: Dott. Stefano Reggiani sreggiani@hesperia.it
 Ospedale Accreditato "Villa Pineta" Direttore Sanitario: Dott.ssa Maria Teresa Nobile info@villapineta.it
 Ospedale Privato Accreditato "Villa Igea" Dott. Giovanni Neri villaigea@villaigea.it
 Ospedale Privato Accreditato "Villa Rosa" Dott.ssa Maria Paola Barbieri mariapaola.barbieri@villarosa.it
 Ospedale Privato Accreditato "Casa di cura Fogliani" Direttore Sanitario: Dott. Angelo Rosi fogliani@cdcfolgliani.it

Parti Interessate responsive intervenute alla consultazione in data 12.12.2018 in Aula CS04 Centro servizi e che hanno restituito i questionari precedentemente inviati. Modalità di consultazione: incontro collegiale

| Componente | Ruolo | Presente/assente |
|------------------------|---|------------------|
| Carubbi Francesca | Presidente del CdS | PRESENTE |
| Toni Silvia | Direttore delle Attività Didattiche Professionalizzanti del CdS | PRESENTE |
| Bergami Matteo | Rappresentante CAMST SCarl | PRESENTE |
| Della Giustina Claudia | Rappresentante SIAN Reggio Emilia | PRESENTE |
| Longhitano Elda | Rappresentante AOU di Modena | PRESENTE |
| Cantaroni Mirella | Rappresentante AOU di Modena | PRESENTE |
| Pedroni Cristina | Rappresentante ASL di Reggio Emilia | PRESENTE |

Altri documenti presi in considerazione:

SUA-CdS

Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA)

DATI ISTAT

DATI ALMALAUREA

La **Consultazione con le Parti interessate 2018 in seduta plenaria** in aula CS02 è stata introdotta dal Delegato AQ della Presidenza di Facoltà prof. Gilda Sandri, che ha illustrato le finalità e la metodologia dell'incontro e riportato alcuni dati relativi ai Corsi di laurea della Facoltà di Medicina. Il Delegato ha mostrato la classifica CENSIS delle lauree triennali in ambito medico-sanitario del 2018, da cui si rileva che l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia si è classificata ai vertici della graduatoria su trentasette Atenei del territorio nazionale. Conclusa la seduta plenaria, ha avuto luogo una consultazione per Classi separate.

Incontro con le Parti Interessate a Dietistica

Il CdS in Dietistica si è riunito con le Parti interessate invitate e convenute, rappresentate da Aziende di Formazione ASL, AGEFOR, Aziende di ristorazione collettiva e Dirigenti di Servizi di Dietetica ASL in aula CS 1.6 del Centro servizi. Presiede l'incontro il Presidente. La Commissione AQ con i Direttore Attività Didattiche del CdS, ha valutato le risposte e i commenti liberi ai questionari precedentemente inviati dalla Presidenza della Facoltà alle PI, riguardanti gli indicatori di risultato della formazione del laureato dietista.

Il Presidente apre la seduta alle ore 10 salutando i convenuti e invita ciascuno a presentarsi per favorire un proficuo scambio di opinioni. Descrive brevemente il corso attuale, 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). Quindi brevemente illustra alcuni dati relativi alle valutazioni del CdS relative all'ultimo triennio, per quanto riguarda la didattica, l'opinione degli studenti, i servizi agli studenti e i dati occupazionali, citando le relative fonti (SUA, SMA, ISTAT). I dati presentati sono forniti in cartaceo ai convenuti per un'analisi condivisa e per favorire la conoscenza diretta dei documenti AQ del CdS.

Analisi della situazione occupazionale:

I dati Istat in merito al tasso di occupazione degli studenti laureati in Dietistica vengono riassunti e riportati nel foglio in allegato (*allegato 2*); il Presidente Prof.ssa Francesca Carubbi li espone ai membri presenti. I rappresentanti delle P.I. presenti prendono atto. Il commento condiviso è che l'alto tasso di occupazione sia un dato molto positivo, ma relativo principalmente alle attività libero-professionali, con impegno part-time. Il tasso di occupazione nel settore pubblico e in particolare in quello sanitario, invece, non si è incrementato negli ultimi anni. Da una inchiesta informale svolta dal CdS tra i neolaureati del CdS si è appreso che tutti i laureati che non hanno proseguito gli studi iscrivendosi a corsi di laurea magistrale sono attualmente occupati, almeno part-time, nel settore specifico. Il Presidente riferisce che i giovani laureati Dietisti UNIMORE sono arrivati tutti in testa alla graduatoria di un recente concorso pubblico per la selezione di Dietisti ASL, svoltosi in questa Regione, in altra provincia. Il Dietista UNIMORE acquisisce durante il percorso formativo competenze adeguate per il mercato del lavoro.

Analisi della opinione dei laureati:

La percentuale di laureandi e laureati complessivamente soddisfatti del CdS di Dietistica UNIMORE è pari al 94.4% e pari al 100% negli ultimi due anni, risultando quindi superiore alla media nazionale (86.8%). Il 100% degli studenti dichiara che si iscriverebbe nuovamente allo stesso CdS e nello stesso Ateneo (*allegato 2*).

Interviene la Dott.ssa Longhitano Elda, dirigente di Direzione sanitaria AOU Modena, che sottolinea la necessità di favorire la formazione di figure professionali nell'ambito della Dietistica in grado di inserire pienamente la propria professionalità nei nuovi modelli multiprofessionali e nei PDTA sviluppati nelle realtà assistenziali pubbliche, in particolare in AOU Modena. Il Dietista deve essere in grado di comunicare efficacemente con i membri del team multidisciplinare d'assistenza, i caregivers e i pazienti. Questi modelli assistenziali richiedono una sempre maggiore specializzazione nei diversi ambiti clinici e una integrazione fondamentale con gli altri professionisti. Consiglia di incrementare il lavoro in team degli studenti nel corso di laurea, simulando percorsi articolati multidisciplinari di diagnosi e cura dei pazienti.

Interviene il Dott. Bergami Matteo, in rappresentanza di CAMST, che sottolinea quanto sia necessario incrementare le conoscenze dei futuri Dietisti riguardo ai temi della sostenibilità ambientale, in particolare sull'impatto che le abitudini alimentari e lo stile di vita hanno sullo sfruttamento del suolo e sull'ecosistema. Propone di sviluppare percorsi di formazione specifici nell'ambito della ristorazione collettiva; sul calcolo dei costi e dell'approvvigionamento degli alimenti utilizzati negli appalti di ristorazione collettiva, sulla fattibilità della preparazione dei pasti in funzione degli strumenti disponibili nelle cucine e sulle variazioni cotto-crudo che possono incidere sulla spesa generale per alimenti in ambito collettivo. Consiglia di accrescere le competenze degli studenti sulle scelte alimentari in relazione a costi, stagionalità, disponibilità, economicità dei servizi. Si rende disponibile, a nome della Azienda di ristorazione che rappresenta, ad implementare collaborazioni in convenzione con il CdS per tirocini e stages nel settore.

Interviene la Dott.ssa Della Giustina Claudia, che esprime massima soddisfazione per la collaborazione iniziata nell'anno 2018 tra il SIAN di Reggio Emilia e il CdS in Dietistica UNIMORE. Propone nuovi percorsi formativi da inserire nelle attività di tirocinio professionalizzante per gli studenti del Corso di Studi, in conseguenza dell'ottimo risultato ottenuto dalle recenti esperienze degli studenti presso il SIAN di Reggio Emilia.

Interviene il Presidente prof. Francesca Carubbi: Quanto suggerito dai partecipanti all'incontro rispecchia i suggerimenti riportati nei 5 questionari inviati alle PI per la consultazione odierna e restituiti alla Facoltà debitamente compilati. Le PI hanno confermato attraverso i questionari l'ampia soddisfazione per la formazione del Dietista UNIMORE, supportata dalla conoscenza diretta e abbastanza approfondita del percorso formativo. Inoltre, come desunto da 2 dei questionari, è stato proposto un maggior approfondimento in merito all'utilizzo delle strumentazione specifica per la valutazione dello stato nutrizionale, quali bioimpedenziometria e calorimetria. Le PI hanno richiesto di incrementare la formazione post-laurea (istituzione di laurea magistrale / 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. Il Presidente informa i presenti che i dati di valutazione della formazione sono inseriti in SUA e che il documento è scaricabile per intero dalla sezione Qualità del sito web del CdS. Pone all'attenzione dei presenti **la sezione relativa agli obiettivi formativi del CdS**, che il DAD Dr. Silvia Toni illustra.

La dr. Toni **interviene** ricordando l'**aggiornamento recente dei profili culturali e professionali** di interesse che il percorso formativo deve garantire, per consentire allo studente l'acquisizione di competenze adeguate in tutti gli ambiti applicativi della Dietistica:

Funzione in un contesto di lavoro:

Il dietista è un operatore sanitario cui competono le attribuzioni previste dal D.M. del Ministero della sanità 14 settembre 1994, n. 744 e successive modificazioni ed integrazioni; ovvero è competente per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione ivi compresi gli aspetti educativi e di collaborazione all'attuazione delle politiche alimentari, nel rispetto della normativa vigente. I laureati in dietistica organizzano e coordinano le attività specifiche relative all'alimentazione in generale e alla dietetica in particolare; collaborano con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di alimentazione; elaborano, formulano ed attuano le diete prescritte dal medico e ne controllano l'accettabilità da parte del paziente; collaborano con altre figure al trattamento multidisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare; studiano ed elaborano la composizione di razioni alimentari atte a soddisfare i bisogni nutrizionali di gruppi di popolazione e pianificano l'organizzazione dei servizi di alimentazione di comunità di sani e di malati; svolgono attività didattico-educativa e di informazione finalizzate alla diffusione di principi di alimentazione corretta, tale da consentire il recupero e il mantenimento di un buono stato di salute del singolo, di collettività e di gruppi di popolazione.

Competenze associate alla funzione:

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

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

Sbocchi occupazionali:

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

In particolare gli sbocchi occupazionali sono:

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

Il Presidente sottolinea che la formazione universitaria deve essere quindi rivolta a tutti gli ambiti applicativi della Dietistica. Eventuali specializzazioni in un settore della Dietistica, rispetto ad un altro, possono essere oggetto di Master di formazione post-laurea: pertanto propone alle Aziende di ristorazione presenti di collaborare alla realizzazione di un “Master di Dietista esperto in Ristorazione collettiva”, già ipotizzato presso UNIMORE, in particolare per il necessario tirocinio presso le sedi delle Aziende di ristorazione.

Come da indicazioni del PQA, **il DAD conferma / aggiorna le attività formative previste dal CdS.**

Sulla base delle analisi precedentemente riportate non si ritiene necessario apportare modifiche al Piano degli studi del CdS in Dietistica, ma si propone di integrare e modificare i percorsi formativi riguardanti i tirocini professionalizzanti, come suggerito dalle Parti Interessate. Il periodico incontro tra il DAD del CdS, Dott.ssa Silvia Toni, e i coordinatori delle sedi di tirocinio convenzionate che si occupano della formazione degli studenti di Dietistica, ha lo scopo primario di modificare e integrare le attività formative pratiche in funzione anche dei suggerimenti raccolti dalla Consultazione delle P.I. I tirocini professionalizzanti presso il SIAN di Reggio Emilia sono stati incrementati di recente: nell’anno accademico 2019-20 gli studenti potranno anche seguire progetti che coinvolgono gli studenti delle scuole secondarie di secondo grado alberghiere per la creazione di menù equilibrati e salutari dal punto di vista nutrizionale.

Per approfondire i temi precedentemente suggeriti dal Dott. Bergami Matteo, si implementeranno tirocini specifici, complementari a quelli attuali, in collaborazione con l’Azienda CAMST, che ha dimostrato interesse a partecipare attivamente alla formazione degli studenti in Dietistica UNIMORE, rendendosi disponibile ad accogliere gli studenti presso le proprie strutture, previa stipula e ratifica di apposita convenzione.

Il Presidente sottolinea che durante i tirocini gli studenti possono e devono esercitare competenze relative alla collaborazione con professionisti appartenenti ad altre discipline, dato il crescente sviluppo, all’interno delle organizzazioni, di Team multi-professionali, come raccomandato dalla Dr. Longhitano dirigente sanitario AOU Modean. La capacità di collaborare all’interno di team interprofessionali è una competenza trasversale che può essere ulteriormente sviluppata nel percorso formativo universitario. Sono state a tal fine incrementate le attività didattiche di gruppo e di role playing e le attività educazionali con SIAN e Docenti nelle scuole. Si è inoltre proposto ad altri CdS, (es CdS di Infermieristica con sede a Modena), di sviluppare attività di gruppo comuni a più CdS per sperimentare il lavoro del Team nutrizionale multi-professionale.

I presenti confermano l’interesse all’ampliamento dei tirocini professionalizzanti come convenuto. Il Presidente e il DAD confermano che non sarà necessaria la soppressione di altri tirocini per poter implementare quelli nuovi proposti, essendo le ore di tirocinio diversamente modulabili, senza fare ricorso a tagli in altri settori.

Il Presidente sottolinea che attualmente gli studenti acquisiscono, attraverso il percorso formativo in atto, le necessarie competenze specifiche professionalizzanti di natura tecnica, culturale, educativa e relazionale, e che occorre mantenere equilibrio tra queste componenti formative.

I partecipanti concordano che, stante l’ottima valutazione del CdS da parte degli studenti (dati OPIS) e la larga percentuale di neolaureati occupati ad un anno dalla laurea, non sia necessaria una modifica sostanziale del percorso formativo. Accolgono favorevolmente la proposta del DAD di rimodulare i programmi di tirocinio negli anni prossimi e di reiterare gli incontri tra Docenti di aree specifiche e DAD per rivedere i programmi degli insegnamenti con l’obiettivo di incrementare i contenuti professionalizzanti specifici. Le Aziende del settore ristorazione supportano la richiesta di incrementare il numero dei posti a bando per il CdS in Dietistica UNIMORE data la soddisfazione per la formazione del Dietista UNIMORE.

Il Presidente invita infine le Parti convenute a far parte del Comitato di Indirizzo del corso di laurea.

Alle ore 12 la seduta è tolta.

Il Presidente del CdS



Prof. Francesca Carubbi

Il Direttore delle Attività didattiche del CdS

Dr. Silvia Toni

