



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO
Nome del corso	Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista)(<i>IdSua:1500231</i>)
Classe	L/SNT3 - Professioni sanitarie tecniche
Nome inglese	Dietistic
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.unicz.it
Tasse	http://www.unicz.it/portale/segreterie_studenti.asp Pdf inserito: visualizza

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	MONTALCINI Tiziana
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Scuola di Medicina e Chirurgia
Struttura di riferimento	Scienze Mediche e Chirurgiche
Eventuali strutture didattiche coinvolte	Medicina Sperimentale e Clinica Scienze della Salute

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	LUZZA	Francesco	MED/12	PO	1	Caratterizzante
2.	MONTALCINI	Tiziana	MED/49	RU	1	Caratterizzante
3.	ANDREOZZI	Francesco	MED/09	RU	1	Base/Caratterizzante
4.	ANDREUCCI	Michele	MED/14	PA	1	Caratterizzante
5.	PUJIA	Arturo	MED/49	PO	1	Caratterizzante
6.	VALENTINO	Paola	MED/26	RU	1	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti	Rocca Alessandro
	Tiziana Montalcini

Gruppo di gestione AQ

Tiziana Iauinta
Rosa Carla Cartaginese
Alessandro Rocca

Tutor

Arturo PUJIA
Tiziana MONTALCINI
Francesco ANDREOZZI

**Il Corso di Studio in breve**

Il Corso di Laurea in Dietista, prepara alla professione di Dietista, operatore della professione sanitaria. Il Corso si articola in tre anni e comprende lezioni frontali, esercitazioni e tirocini. Il Corso si avvale di laboratori e strutture cliniche presso le quali lo studente potrà acquisire le competenze utili per la sua professione. Il corso, ispirandosi ai principi della assicurazione della qualità, è teso al continuo miglioramento tenendo conto delle opinioni degli studenti. Il corpo docente è disponibile e basa il trasferimento delle conoscenze principalmente sulla produzione delle stesse svolgendo attività di ricerca scientifica. Gli studenti possono godere di strutture all'avanguardia presso il Campus Universitario di Germaneto. Il Corso che è erogato dall'Ateneo è l'unico presente nella Regione Calabria. I CdS attivati nell'ambito della stessa classe formano professionalità completamente diverse. Inoltre, il corso è attivato perchè la Regione Calabria chiede la formazione di queste figure professionali.

**QUADRO A1****Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni**

Organo che effettua consultazione

La consultazione è effettuata dal Coordinatore del CdS.

Organizzazioni consultate direttamente

Confindustria, Camera di Commercio, Rappresentanti locali della Associazione Nazionale di categoria (ANDID), Federsanità,

Organizzazioni consultate tramite studi di settore:

European Federation of the Associations of Dietitians.

Modalità e cadenza di studi e consultazioni

Incontro collegiale tenutosi il 19 Marzo 2013 presso l'Università di Catanzaro nel quale le organizzazioni sono state ascoltate per una migliore definizione della figura professionale e delle competenze generiche e specifiche dei laureati in dietista.

Analisi del documento European Dietetic Competences and their Performance Indicators dell' European Federation of the Associations of Dietitians.

consultabile all'indirizzo:

<http://www.efad.org/downloadattachment/1653/European%20Dietetic%20Competences%20and%20Performance%20Indicators%20-%>

**Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati**

Dietista Clinico**funzione in un contesto di lavoro:**

I laureati in Dietista, di seguito definiti laureati Dietista, sono operatori delle professioni sanitarie dell'area tecnico-assistenziale che svolgono, con autonomia professionale, attività dirette alla prevenzione, alla cura e alla salvaguardia della salute individuale e collettiva, utilizzando metodologie di pianificazione per obiettivi dell'assistenza nell'età evolutiva, adulta e geriatrica, in attuazione di quanto previsto nei regolamenti concernenti l'individuazione della figura e nel relativo profilo professionale definito con decreto del Ministro della Salute. Essi utilizzano principi e metodologia scientifica nello studio della nutrizione ed applicano questi risultati alla loro professione.

Sono competenti per tutti gli aspetti della Nutrizione Umana in riferimento allo stato di salute e di benessere. I dietisti 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 nutrizione; elaborano, formulano e 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.

Competenze Generiche

Organizzazione, management, autonomia ed etica professionale

I laureati devono:

Partecipare all'organizzazione, management e sviluppo dei servizi di dietetica.

Partecipare all'organizzazione e scelta delle differenti modalità di fornitura del vitto ospedaliero e di altri supporti nutrizionali, e partecipare alla stesura dei menù.

Comprendere la struttura dei servizi di nutrizione clinica o di dietetica ospedaliero, dei dipartimenti, e saper identificare i compiti del dietista all'interno di team multidisciplinari.

Comprendere il ruolo delle organizzazioni nazionali e internazionali che si occupano di salute con particolare riferimento al ruolo del Dietista-Nutrizionista in esse.

Contribuire alla divulgazione scientifica, attuando e diffondendo metodologie e procedure, anche in accordo alle politiche nazionali e internazionali.

Essere proattivi nell'identificare e implementare le opportunità di apprendimento.

Mantenere e aggiornare le proprie competenze e capacità professionali, comprendendo l'importanza dell'educazione continua ed indipendente e dello sviluppo professionale a lungo termine.

Accettare la responsabilità personale che deriva da pratiche e decisioni prese.

Sapere stilare report, documenti di sintesi, relazioni e saper compilare le cartelle cliniche relative all'attività professionale

Applicare le procedure dei processi di assicurazione della qualità

Saper identificare e gestire le questioni etiche che sorgono nei rapporti professionali con i pazienti.

Conoscere e applicare gli elementi essenziali della professione inclusi i principi etici, le responsabilità legali ed esercitare la professione secondo i principi di giustizia sociale e nel rispetto degli individui, delle abitudini, delle religioni e delle culture, tenendo conto dell'influenza che queste determinano sugli aspetti nutrizionali e sullo stile di vita.

Relazioni e collaborazioni professionali, comunicazione e counseling

I laureati devono:

Stabilire efficaci relazioni con i clienti/pazienti e mantenerle.

Sviluppare abilità a comunicare in maniera efficace verbalmente e in forma scritta con pazienti, i professionisti del sistema sanitario e delle industrie, con i media

Saper usare in maniera appropriata le tecnologie informatiche e della comunicazione correlate alla loro professione e alla eventuale divulgazione di aspetti nutrizionali e di stile di vita.

Fornire counseling ai pazienti usando i metodi più appropriati e basati sulle evidenze scientifiche.

Stabilire collaborazioni in campo sanitario e accademico per contribuire a supervisionare le attività degli studenti in dietista e di altre figure che ruotano intorno al mondo della dietetica.

Esercitare la professione avendo capacità di lavorare in squadra con altre figure professionali, individuando i limiti della propria professione e identificando le situazioni nelle quali è necessario riferire i pazienti ad altri professionisti.

Ricerca e pratica basata sulle evidenze scientifiche

I laureati devono:

Saper valutare le scoperte scientifiche e avere labilità di applicarle nella pratica clinica

Saper applicare e integrare le scienze dietetiche, sociali ed educazionali.

Saper pianificare ricerche e saper interpretare, con approccio critico, i risultati della ricerca in campo nutrizionale e in base alla evidenze scientifiche

Conoscere le principali banche dati di riviste scientifiche e saper usare le corrette fonti di informazione scientifica internazionale, e pertanto, conoscere la lingua inglese, al fine di giungere a decisione cliniche basate sulle evidenze scientifiche

Competenze Specifiche

Bioscienze e conoscenze propedeutiche

I laureati devono:

Comprendere i fattori e meccanismi chimici, biochimici e biologici alla base dei processi che determinano lo stato nutrizionale nell'uomo.

Conoscere i principali processi biochimici coinvolti nella nutrizione e utilizzazione dei nutrienti.

Comprendere la struttura e la funzione di differenti molecole biologiche che compongono altresì i macro e micronutrienti.

Comprendere i principali elementi della genetica.

Comprendere la struttura e la funzione del corpo umano dal livello molecolare fino all'organismo completo, nei differenti stadi della vita e nelle principali condizioni patologiche, acute e croniche.

Comprendere la statistica generale e saperla applicare alle scienze della salute.

Comprendere i fondamenti della psicologia e le interazioni bio-psico-sociali che hanno impatto sul comportamento umano e sullo stato nutrizionale.

Comprendere l'evoluzione storica, antropologica e sociologica della dieta, della nutrizione nel contesto della salute e della malattia.

Comprendere i differenti metodi educazionali applicabili alle scienze della salute.

Salute pubblica e promozione della salute

I laureati devono:

Comprendere le caratteristiche di base del Sistema Sanitario Nazionale

Comprendere le basi della Salute Pubblica e della nutrizione collettiva

Disegnare e condurre valutazioni nutrizionali per identificare i bisogni nutrizionali di popolazione e identificare i fattori nutrizionali determinanti per il mantenimento del benessere e della salute

Saper programmare e partecipare alle campagne di prevenzione in nutrizione clinica Promuovere stili di vita salutari tramite interventi educazionali di popolazione.

Promuovere e mantenere appropriate pratiche di igiene, di sicurezza degli alimenti e conoscere i sistemi di controllo e limitazione dei rischi.

Avere conoscenze di base dei fenomeni tossicologici in campo nutrizionale, delle differenti sostanze tossiche presenti negli alimenti ed i rischi connessi al loro consumo. Saper valutare l'esposizione a sostanze chimiche per mezzo della dieta.

Comprendere gli aspetti microbiologici e parassitologici.

Partecipare all'organizzazione e management dei servizi di mensa e ristorazione per diverse collettività.

Saper valutare, monitorare e gestire le catene alimentari e i fattori di tracciabilità.

Comprendere aspetti correlati all'economia ed al management delle industrie alimentari.

Collaborare nella programmazione, sviluppo e implementazione di progetti per la protezione dei consumatori nell'ambito della sicurezza alimentare.

Partecipare al disegno e implementazione e validazione di studi epidemiologici di dietetica, partecipare all'analisi dei risultati,

e alla valutazione dei programmi di intervento nutrizionale nei diversi ambiti.

Collaborare con la pianificazione di politiche dirette alla promozione dell'educazione alimentare della popolazione

Conoscenze della dietetica

I laureati devono:

Identificare e classificare gli alimenti. Conoscere come analizzare i prodotti nutrizionali, come stabilirne la composizione e le proprietà chimico-fisiche nonché il valore nutrizionale. Comprendere le funzioni e la biodisponibilità dei nutrienti, i fabbisogni nutrizionali, conoscere gli introiti raccomandati, i meccanismi del bilancio energetico

Essere in grado di integrare e sintetizzare criticamente le conoscenze che derivano da più discipline utili nella pratica professionale, con particolare riferimento alla interazione tra alimenti e individuo e all'interazione con l'ambiente.

Saper spiegare al paziente l'impatto della dieta sulla salute e benessere.

Saper applicare le conoscenze in dietetica nella pratica quotidiana, saper spiegare, anche tramite dibattiti e discussioni, le evidenze scientifiche sulle quali si basa la pratica clinica.

Comprendere i processi base della preparazione dei cibi, trasformazione, conservazione di prodotti di derivazione animale e vegetale.

Saper preparare, interpretare e usare le tabelle di composizione degli alimenti e saper utilizzare i database di dietetica.

Implementare i processi legati alla dietetica, che includono gli screening, misurazioni antropometriche di popolazione, identificazione dei bisogni di particolari gruppi, formulazione di obiettivi, pianificazione, attuazione di interventi e valutazione degli obiettivi raggiunti

Management diagnostico e terapeutico degli individui

I laureati devono:

Comprendere e saper soddisfare i bisogni del paziente anche in situazioni complesse correlate allo stato di malattia, all'esposizione ambientale, sia di singoli individui che gruppi, organizzazioni o popolazioni e in base al genere.

Implementare teorie e modelli diagnostici e terapeutici in base alle evidenze scientifiche per garantire la migliore pratica clinica.

Giungere alla corretta diagnosi sulle basi dell'analisi e interpretazione dei dati clinici raccolti e delle valutazioni antropometriche e nutrizionali in situazioni di benessere e di malattia in tutti gli stadi della vita.

Traslare i risultati della ricerca recente in raccomandazioni dietetiche

Giungere alla diagnosi tenendo conto degli aspetti nutrizionali della storia clinica, raccogliendo ed interpretando la stessa negli individui sani e malati.

Fornire al paziente informazioni circa la dieta che assume

Contribuire a stabilire la via di somministrazione dei nutrienti, naturale, parenterale ed enterale e scegliere le formule o preparazioni nutrizionali più appropriate per la nutrizione artificiale

Prevedere, discutere e gestire le possibili complicanze.

Verificare l'efficacia degli strumenti diagnostici e terapeutici applicati.

Saper identificare e valutare deviazioni qualitative e quantitative della bilancia nutrizionale dovuta ad eccesso o deficienza. Comprendere la fisiopatologia delle malattie correlate alla nutrizione.

Identificare i problemi dietetico-nutrizionali dei pazienti, così come i fattori di rischio e le pratiche inappropriate.

Comprendere e usare la terminologia usata nel campo delle scienze della salute. Comprendere la farmacologia clinica e le interazioni tra farmaci e nutrienti.

Attività pratica

1. aver acquisito la capacità di utilizzo di sistemi informativi per:

- raccolta ed archiviazione dati;
- creazione grafici e videoscrittura;
- elaborazione di protocolli dietetici e menù;
- raccolta e selezione di materiale bibliografico;
- gestione flussi informativi sull'attività del servizio;

2. saper riconoscere i caratteri bromatologici ed organolettici degli alimenti crudi e loro trasformazione conseguente alla

conservazione e cottura;

3. saper valutare visivamente peso e volume degli alimenti;
4. conoscere il funzionamento di un laboratorio specialistico di analisi quali-quantitativa degli alimenti;
5. saper predisporre un capitolato per il servizio di ristorazione comprensivo di Specifiche Tecniche relative alle derrate alimentari e per servizi di ristorazione per sani e/o malati;
6. conoscere il funzionamento di una struttura modello nel settore della ristorazione collettiva (ospedaliera e mense scolastiche);
7. Effettuare relazioni valutative su strutture di ristorazione;
8. conoscere il funzionamento di un centro di cottura di pasti veicolati a complessi ospedalieri, seguendo tutte le fasi di preparazione del vitto e delle diete speciali;
9. Effettuare prelievi di campionatura per il controllo batteriologico degli alimenti e discussione dei risultati degli esami;
10. Saper utilizzare e applicare le tabelle bromatologiche degli alimenti;
11. Saper compilare liste di equivalenti di nutrienti;
12. Saper effettuare il calcolo del fabbisogno nutrizionale per fasce di età;
13. Saper elaborare razioni alimentari per fasce di età;
14. Saper elaborare questionari per la rilevazione delle abitudini e dei consumi alimentari distinte per fasce di età;
15. Saper effettuare interviste sulle abitudini alimentari;
16. Saper svolgere una relazione comprendente l'elaborazione e la valutazione dei dati raccolti;
17. Saper proporre interventi a carattere informativo rivolti a campioni di popolazione;
18. Saper prendere parte ad un programma di indagine epidemiologica nutrizionale;
19. Saper prendere parte all'elaborazione di un progetto di educazione alla salute in tutte le fasi: ideazione, implementazione, analisi, metodologia, definizione degli obiettivi, programmazione, attuazione, valutazione dei risultati;
20. Saper eseguire plicometrie, bioimpedenziometrie e test di funzione muscolare;
21. Saper eseguire anamnesi alimentari comprensive della rilevazione dell'apporto energetico globale e per ogni singolo nutriente;
22. Saper calcolare e formulare schemi dietetici per soggetti affetti da patologie;
23. Saper sostenere colloqui di esplicazione della dieta al paziente;
24. Saper seguire casi di anoressia e di bulimia in diverse fasi di trattamento;
25. Saper eseguire iter di valutazione nutrizionale;
26. Saper eseguire casi di pazienti in Nutrizione Artificiale;
27. Saper impostare il trattamento nutrizionale di casi differenziati per patologia comprensivi delle fasi di: descrizione e valutazione del caso, definizione degli obiettivi, scelta delle modalità operative, criteri di verifica;
28. saper interpretare le analisi biochimiche relative allo stato nutrizionale;
29. Conoscere il manuale di HACCP (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici) D.L. n° 155/1997, piano di autocontrollo per la sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti alimentari;
30. Conoscere le procedure ristorative di:
 - prenotazione personalizzata dei pasti;
 - distribuzione della prima colazione/pasti;
 - assemblaggio carrelli porta-vitto;
 - rilevazione della temperatura al cuore del prodotto delle pietanze, confezionate in monoporzioni sigillate, mediante l'utilizzo di apposito termometro digitale.

competenze associate alla funzione:

sbocchi professionali:

I laureati in Dietista, cui competono le attribuzioni previste dal D.M. del Ministero della Sanità 1994, n.744, e successive modificazioni ed integrazioni, svolgono la loro attività professionale in strutture sanitarie, pubbliche o private, nel territorio e nell'assistenza domiciliare, in rapporto di dipendenza o libero professionale; contribuiscono alla formazione del personale di supporto e concorrono direttamente all'aggiornamento relativo al loro profilo professionale e alla ricerca.



▶ QUADRO A3

Requisiti di ammissione

Possono essere ammessi al Corso di laurea candidati che siano in possesso di diploma di scuola media superiore o di titolo estero equipollente, ai sensi dell'art. 6 del D.M. del 22 Ottobre 2004 n. 270.

Ai sensi della vigente normativa, il Consiglio del Corso di Laurea (CCdL) ed il Consiglio di Facoltà, per le rispettive competenze, indicano alla Regione ed al M.I.U.R. nei tempi dovuti il numero massimo degli studenti iscrivibili sulla base della disponibilità di personale docente, di strutture didattiche (aule, laboratori) e di strutture assistenziali utilizzabili per la conduzione di attività pratiche di reparto, coerentemente con la normativa nazionale e comunitaria vigente.

Il numero programmato di accessi al primo anno di corso è definito ai sensi della Legge n. 264 del 2.8.99 (Norme in materia di accesso ai corsi universitari) e successive modifiche.

Al Corso si accede, pertanto, tramite un esame previsto dal Ministero della Pubblica Istruzione dell'Università e della Ricerca Scientifica con apposito Decreto; usualmente consiste nella soluzione di quesiti a risposta multipla, di cui una sola risposta esatta tra le cinque indicate, su argomenti di Biologia, Chimica, Fisica e Matematica e Logica e cultura generale. Per la valutazione della prova si attribuisce 1 punto per ogni risposta esatta;

-0,25 punti per ogni risposta sbagliata e 0 punti per ogni risposta non data. Viene stilata, infine, apposita graduatoria che consentirà l'immatricolazione dei vincitori.

Il perfezionamento dell'ammissione al corso è subordinato alla esibizione di idonea certificazione intesa a constatare l'assenza di controindicazioni al lavoro cui lo studente è destinato al fine di valutare la sua idoneità alla mansione specifica. L'Università si riserva di verificare, in qualsiasi momento, la persistenza delle condizioni di idoneità alla mansione specifica dello studente su segnalazione del coordinatore teorico pratico e

di tirocinio. Gli studenti idonei saranno sottoposti, dalle strutture che ospitano la formazione pratica, alla sorveglianza sanitaria prevista dal D. Lgs. N. 81/2008.

Il termine per le immatricolazioni e le iscrizioni agli anni successivi al primo sono fissati dagli organi accademici.

▶ QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso

I laureati in Dietista, di seguito definiti laureati "Dietista", sono operatori delle professioni sanitarie dell'area tecnico-assistenziale che svolgono, con autonomia professionale, attività dirette alla prevenzione, alla cura, e alla salvaguardia della salute individuale e collettiva, utilizzando metodologie di pianificazione per obiettivi dell'assistenza nell'età evolutiva, adulta e geriatrica, in attuazione di quanto previsto nei regolamenti concernenti l'individuazione della figura e nel relativo profilo professionale definito con decreto del Ministro della Salute.

I laureati "Dietista" sono dotati di un'adeguata preparazione nelle discipline di base, tale da consentire loro la migliore comprensione dei più rilevanti elementi che sono alla base dei processi patologici sui quali si focalizza il loro intervento preventivo e/o terapeutico. Devono inoltre saper utilizzare almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali.

In particolare, i laureati "Dietista", in funzione dei suddetti percorsi formativi, devono raggiungere le competenze professionali di seguito indicate e specificate. Il raggiungimento delle competenze professionali si attua attraverso una formazione teorica e pratica che include anche l'acquisizione di competenze comportamentali e che viene conseguita nel contesto lavorativo specifico del profilo, così da garantire, al termine del percorso formativo, la piena padronanza di tutte le necessarie competenze e la loro immediata spendibilità nell'ambiente di lavoro. Particolare rilievo, come parte integrante e qualificante della formazione professionale, riveste l'attività formativa pratica e di tirocinio, svolta con la supervisione e la guida di tutori professionali

appositamente assegnati, coordinata da un docente appartenente al più elevato livello formativo previsto per il profilo professionale e corrispondente alle norme definite a livello europeo ove esistenti.

▶ QUADRO A4.b

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

A) SCIENZE DI BASE E PROPEDEUTICHE

Conoscenza e comprensione

Sono a conoscenza:

- delle basi Scientifiche della Medicina
- delle basi dei fenomeni fisici, biologici e biochimici.
- dei principi fondamentali della medicina di laboratorio.
- della struttura e funzione normale dell'organismo come complesso di sistemi biologici in continuo adattamento.
- Hanno capacità di comprendere le anomalie morfo-funzionali dell'organismo che si riscontrano nelle diverse malattie legate alla nutrizione per eccesso o per difetto
- Hanno competenza informatica utile alla gestione dei sistemi informativi dei servizi
- Hanno capacità di comprendere le anomalie morfo-funzionali dell'organismo nelle diverse malattie in fase acuta, di emergenza e cronica

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- Sanno identificare i bisogni fisici e biologici dell'individuo, correlati all'alimentazione ed alla nutrizione
- Sanno identificare gli eventuali errori del metabolismo, alterazioni enzimatiche e dei cicli biologici e le conseguenze sullo stato di salute
- Sanno identificare eventuali alterazioni su base genetica

Insegnamenti o altre attività formative - che realizzano i risultati di apprendimento dell'Area o Blocco (elenco per Area o Blocco):

BIO/10 BIOCHIMICA SCIENZE BIOMEDICHE I
BIO/16- ANATOMIA UMANA; SCIENZE BIOMEDICHE I
FIS/07- FISICA APPLICATA SCIENZE FISICHE , INFORMATICHE E STATISTICHE
INF/01 - INFORMATICA SCIENZE FISICHE , INFORMATICHE E STATISTICHE
MED/49 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE BIOCHIMICA E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE
BIO/09-FISIOLOGIA BIOCHIMICA E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE
BIO/10 BIOCHIMICA BIOCHIMICA E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE
BIO/09-FISIOLOGIA SCIENZE BIOMEDICHE II
MED/04-PATOLOGIA GENERALE; SCIENZE BIOMEDICHE II
MED/05 PATOLOGIA CLINICA SCIENZE BIOMEDICHE II
MED/08 ANATOMIA PATOLOGICA SCIENZE BIOMEDICHE II
MED/09 MEDICINA INTERNA MALATTIE DEL METABOLISMO E TERAPIA DIETETICA
MED/13 - ENDOCRINOLOGIA MALATTIE DEL METABOLISMO E TERAPIA DIETETICA
MED/49 -SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE MALATTIE DEL METABOLISMO E TERAPIA DIETETICA

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

Chiudi Insegnamenti

BIOCHIMICA [url](#)

ANATOMIA UMANA [url](#)

FISICA APPLICATA [url](#)

INFORMATICA [url](#)

SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE [url](#)

FISIOLOGIA [url](#)

BIOCHIMICA [url](#)

FISIOLOGIA [url](#)

PATOLOGIA GENERALE [url](#)

PATOLOGIA CLINICA [url](#)

ANATOMIA PATOLOGICA [url](#)

ENDOCRINOLOGIA [url](#)

SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE [url](#)

MEDICINA INTERNA [url](#)

B) EPIDEMIOLOGIA E PREVENZIONE

Conoscenza e comprensione

Sono a conoscenza:

- dei principi fondamentali dell'igiene e microbiologia
- degli aspetti psicologici e pedagogici di comunità
- delle linee guida e delle raccomandazioni

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- Sanno elaborare questionari per la rilevazione delle abitudini e dei consumi alimentari del singolo individuo e di popolazioni;
- Sanno condurre indagini alimentari di popolazione per la rilevazione dell'apporto energetico globale e per singoli nutrienti;
- Sanno effettuare prelievi di campioni per il controllo batteriologico degli alimenti e saper interpretare il risultato degli esami;
- Sanno identificare i fattori di rischio alimentari per la salute occupazionale;
- Sanno identificare i bisogni psicologici e sociali della collettività, di particolari gruppi, della età evolutiva, e dei generi correlati all'alimentazione ed alla nutrizione;
- Sanno pianificare indagini di popolazione e campagne di screening e promozione della corretta alimentazione
- Sanno interpretare i risultati delle indagini di popolazione e campagne di screening ai fini delle politiche sanitarie e socio-assistenziali
- Sanno gestire l'informazione biomedica per attività di sorveglianza nutrizionale;
- Sanno progettare, realizzare e valutare interventi dietetico-nutrizionali nei servizi di ristorazione aziendali nonché collettivi clinici (per sani e per malati) e, volti al mantenimento e miglioramento della qualità totale del pasto, sotto gli aspetti della sicurezza igienico-sanitaria, della qualità nutrizionale e delle caratteristiche organolettiche e di confort (elaborazione di razioni alimentari e relativi menù per gruppi di popolazione, elaborazione del piano di autocontrollo, di capitolati per derrate alimentari, ecc.);
- Sanno eseguire relazioni valutative su strutture di ristorazione;

Insegnamenti o altre attività formative - che realizzano i risultati di apprendimento dell'Area o Blocco (elenco per Area o Blocco):

INF/01 INFORMATICA SCIENZE FISICHE , INFORMATICHE E STATISTICHE

MED/49 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE BIOCHIMICA E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE

MED/01 STATISTICA MEDICA SCIENZE FISICHE , INFORMATICHE E STATISTICHE

MED/42 IGIENE PREVENZIONE AMBIENTI DI LAVORO

MED/07-MICROBIOLOGIA E MICROBIOLOGIA CLINICA PREVENZIONE AMBIENTI DI LAVORO

MED/36 RADIOLOGIA PREVENZIONE AMBIENTI DI LAVORO

MED/17- MALATTIE INFETTIVE; PREVENZIONE AMBIENTI DI LAVORO

M-PSI/01 - PSICOLOGIA GENERALE SCIENZE UMANE E MANAGEMENT

MED/42-IGIENE GENERALE E APPLICATA; SCIENZE UMANE E MANAGEMENT

M-PED/01 - PEDAGOGIA GENERALE SCIENZE UMANE E MANAGEMENT

MED/12 GASTROENTEROLOGIA NUTRIZIONE MATERNO-INFANTILE

MED/49 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE NUTRIZIONE MATERNO-INFANTILE

MED/38 PEDIATRIA GENERALE E SPECIALISTICA NUTRIZIONE MATERNO-INFANTILE

SPS07/SOCIOLOGIA GENERALE SCIENZE UMANE E MANAGEMENT

M-PED/01 - PEDAGOGIA GENERALE SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATE ALLA PREVENZIONE E ALLA
EDUCAZIONE ALIMENTARE

MED/49 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATE ALLA PREVENZIONE
E ALLA EDUCAZIONE ALIMENTARE

MED/42 IGIENE GENERALE E APPLICATA SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATE ALLA PREVENZIONE E ALLA
EDUCAZIONE ALIMENTARE

MED/49 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE NUTRIZIONE DELLE COLLETTIVITA E RISTORAZIONE
COLLETTIVA

MED/17- MALATTIE INFETTIVE; NUTRIZIONE DELLE COLLETTIVITA E RISTORAZIONE COLLETTIVA

MED/42 IGIENE NUTRIZIONE DELLE COLLETTIVITA E RISTORAZIONE COLLETTIVA

L-LIN/02 INGLESE COMPETENZE INFORMATICO- LINGUISTICHE

L-LIN/02 INGLESE COMPETENZE INFORMATICO- LINGUISTICHE

ING-INF/05 SISTEMI DI ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI COMPETENZE INFORMATICO- LINGUISTICHE

ING-INF/05 SISTEMI DI ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI LABORATORI SSD

tirocinio

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

STATISTICA MEDICA [url](#)

INFORMATICA [url](#)

RADIOLOGIA [url](#)

IGIENE [url](#)

MICROBIOLOGIA E MICROBIOLOGIA CLINICA [url](#)

MALATTIE INFETTIVE [url](#)

SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE [url](#)

PSICOLOGIA GENERALE [url](#)

IGIENE GENERALE E APPLICATA [url](#)

PEDAGOGIA GENERALE [url](#)

SOCIOLOGIA GENERALE [url](#)

SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE [url](#)

PEDIATRIA GENERALE E SPECIALISTICA [url](#)

GASTROENTEROLOGIA [url](#)

PEDAGOGIA GENERALE [url](#)

IGIENE GENERALE E APPLICATA [url](#)

SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE [url](#)

SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE [url](#)

INGLESE [url](#)

INGLESE [url](#)

SISTEMI DI ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI [url](#)

MALATTIE INFETTIVE [url](#)

IGIENE [url](#)

C) SCIENZE DIETETICHE

Conoscenza e comprensione

- Sono a conoscenza dei macro e micronutrienti.
- Hanno la capacità di comprendere i meccanismi che regolano il bilancio energetico.
- Riconoscono le caratteristiche degli alimenti crudi e dopo trasformazioni conseguenti alla conservazione e cottura; hanno capacità di valutare visivamente pesi e volumi degli alimenti;
- Sono a conoscenza delle basi delle caratteristiche antropometriche.
- Sono a conoscenza delle metodiche di valutazione dello stato nutrizionale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Hanno capacità di:

- utilizzare gli strumenti idonei per la valutazione della composizione corporea e lo stato di nutrizione (anamnesi alimentare, antropometria, plicometria, mediante bioimpedenziometria, Dexa)
- formulare tabelle di composizione degli alimenti;
- compilare liste di equivalenti di nutrienti;
- calcolare il fabbisogno nutrizionale per fasce di età;
- eseguire correttamente una storia dietetica.
- interpretare i risultati delle indagini antropometriche cliniche e strumentali e identificare i fattori di rischio.
- identificare gli equivalenti di nutrienti non desiderati dai pazienti.

Insegnamenti o altre attività formative - che realizzano i risultati di apprendimento dell'Area o Blocco (elenco per Area o Blocco):

MED/49 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE BIOCHIMICA E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE

BIO/09-FISIOLOGIA BIOCHIMICA E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE

BIO/10 BIOCHIMICA BIOCHIMICA E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE

MED/49 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE MALNUTRIZIONE E NUTRIZIONE ARTIFICIALE

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE [url](#)

BIOCHIMICA [url](#)

FISIOLOGIA [url](#)

SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE [url](#)

D) RICERCA SCIENTIFICA, AGGIORNAMENTO E FORMAZIONE CONTINUA

Conoscenza e comprensione

- Conoscono la gestione dei sistemi informativi per il reperimento delle fonti aggiornate, e alla propria autoformazione;
- Conoscono le principali analisi statistiche.
- Conoscono come scegliere la migliore tipologia di formazione continua

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- Hanno capacità di pianificare studi di verifica della efficacia dei modelli degli interventi nutrizionali;
 - Formulano e gestiscono un programma di ricerca in ambito nutrizionale con definizione degli obiettivi, selezione della casistica, scelta degli strumenti di indagine, raccolta dei dati, analisi dei risultati;
 - Sanno utilizzare sistemi informatici, sanno selezionare materiale bibliografico, sono in grado di effettuare una ricerca bibliografica raccogliendo, organizzando ed interpretando correttamente l'informazione sanitaria e biomedica dalle diverse risorse e database disponibili ed effettuando criticamente la lettura di articoli scientifici in lingua inglese;
 - Sono in grado di gestire l'informazione biomedica per aspetti educativi e preventivi e riabilitativi nei settori specialistici dell'area di medicina generale e specialistica, come area oncologica, internistica, endocrinologica, materno-infantile, dell'igiene e chirurgica, nonché per aspetti, rivolti alla popolazione sana o a campioni di popolazione con specifiche patologie
- Insegnamenti o altre attività formative - che realizzano i risultati di apprendimento dell'Area o Blocco (elenco per Area o Blocco):

Tirocinio

INF/01 - INFORMATICA SCIENZE FISICHE , INFORMATICHE E STATISTICHE

MED/01 STATISTICA MEDICA SCIENZE FISICHE , INFORMATICHE E STATISTICHE

MED/49 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATE ALLA PREVENZIONE E ALLA EDUCAZIONE ALIMENTARE

MED/42 IGIENE GENERALE E APPLICATA SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATE ALLA PREVENZIONE E ALLA EDUCAZIONE ALIMENTARE

L-LIN/02 INGLESE COMPETENZE INFORMATICO- LINGUISTICHE

L-LIN/02 INGLESE COMPETENZE INFORMATICO- LINGUISTICHE

ING-INF/05 SISTEMI DI ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI COMPETENZE INFORMATICO- LINGUISTICHE

ING-INF/05 SISTEMI DI ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI LABORATORI SSD

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

STATISTICA MEDICA [url](#)

INFORMATICA [url](#)

SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE [url](#)

IGIENE GENERALE E APPLICATA [url](#)

INGLESE [url](#)

INGLESE [url](#)

SISTEMI DI ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI [url](#)

E) ETICA E MANAGEMENT

Conoscenza e comprensione

- Sono a conoscenza dei principi fondamentali dell'economia, dell'organizzazione sanitaria, e del diritto del lavoro
- Sono a conoscenza dei principi bioetici generali, deontologici, giuridici e medico legali attinenti allo svolgimento della propria professione

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- Sanno organizzare i servizi, identificare e rispettare i ruoli delle singole figure professionali
- Sanno identificare le problematiche bioetiche e applicare le misure più idonee nel rispetto del paziente/cliente
- Sanno organizzare il lavoro in team multi professionali
- Prendono decisioni assistenziali in coerenza con le dimensioni legali, etiche e deontologiche che regolano la organizzazione sanitaria e la responsabilità professionale
- Realizzano rapporti efficaci e deontologicamente corretti con gli utenti, gli altri professionisti, le strutture socio-sanitarie e altre componenti

Insegnamenti o altre attività formative - che realizzano i risultati di apprendimento dell'Area o Blocco (elenco per Area o Blocco):

MED/42-IGIENE GENERALE E APPLICATA; SCIENZE UMANE E MANAGEMENT

IUS/07 DIRITTO DEL LAVORO SCIENZE UMANE E MANAGEMENT

SECS-P/07 ECONOMIA AZIENDALE SCIENZE UMANE E MANAGEMENT

MED/18 CHIRURGIA GENERALE (Chirurgia d'urgenza) PRIMO SOCCORSO

Tirocinio

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

DIRITTO DEL LAVORO [url](#)

ECONOMIA AZIENDALE [url](#)

IGIENE GENERALE E APPLICATA [url](#)

CHIRURGIA GENERALE [url](#)

F) NUTRIZIONE CLINICA

Conoscenza e comprensione

Sono a conoscenza:

- dei principi della nutrigenetica e della nutrigenomica.
- Dei meccanismi del bilancio idro-elettrolitico.
- delle sindromi e le malattie conseguenti a comportamenti alimentari errati e le basi del loro trattamento nutrizionale.
- delle malattie che provocano malnutrizione
- degli alimenti funzionali e della nutraceutica e del loro ruolo nella nutrizione
- dei principali trattamenti dietetico-comportamentali
- Hanno capacità di comprendere il razionale della terapia medico-nutrizionale.
- Hanno capacità di comprendere i principi di regimi alimentari e la terapia nutrizionale da adottare in particolari condizioni fisiologiche e patologiche, acute e cronica.
- Sono a conoscenza delle tecniche di nutrizione artificiale, dei preparati e delle vie di somministrazione mediante le diverse metodologie per la esecuzione della nutrizione artificiale, enterale e parenterale
- Sono a conoscenza delle diete commerciali e dei loro effetti sulla salute

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- Riconoscono i segni e sintomi relative allaggravamento clinico della persona assistita e sanno come monitorare, prevenire e affrontare situazioni critiche attivando tempestivamente anche altri professionisti;
 - Sanno riconoscere le condizioni di malnutrizione, per eccesso o per difetto, nonché identificare i soggetti che sono a rischio di malnutrizione e richiedono modificazioni dello stile di vita o di integrazioni alimentari.
 - Hanno capacità di pianificare interventi di assistenza dietetico-nutrizionali nei diversi settori operativi, nelle diverse condizioni fisiologiche (età evolutiva, gravidanza, allattamento, età geriatria) e nelle diverse patologie.
 - Sanno interpretare i principali test di laboratorio ed esami strumentali per valutare ed eventualmente gestire la corretta nutrizione dei pazienti, in condizioni cliniche acute e croniche.
 - Sanno pianificare, realizzare e valutare, in collaborazione ai medici specialisti, un intervento di nutrizione artificiale ospedaliera e domiciliare
 - Sanno identificare i disturbi del comportamento alimentare (DCA) e programmare e gestire gli interventi dietetico-nutrizionali anche collaborando attivamente con equipe interprofessionali;
 - Sono in grado di valutare le implicazioni e i risultati dei trattamenti.
 - Sanno scegliere la dieta più idonea per il singolo individuo o gruppo
 - Sanno riconoscere i limiti della loro professione e quando richiedere l'intervento di altre figure professionali
 - Hanno abilità a spiegare comprensibilmente la terapia al paziente e ai familiari anche mediante counseling e formazione del caregiver;
- Insegnamenti o altre attività formative - che realizzano i risultati di apprendimento dell'Area o Blocco (elenco per Area o Blocco):

Tirocinio

MED/18 CHIRURGIA GENERALE (Chirurgia d'urgenza) PRIMO SOCCORSO
 MED/49 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE BIOCHIMICA E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE
 MED/49 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE MALNUTRIZIONE E NUTRIZIONE ARTIFICIALE
 MED/12 GASTROENTEROLOGIA NUTRIZIONE MATERNO-INFANTILE
 MED/49 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE NUTRIZIONE MATERNO-INFANTILE
 MED/38 PEDIATRIA GENERALE E SPECIALISTICA NUTRIZIONE MATERNO-INFANTILE
 MED/09 MEDICINA INTERNA MALATTIE DEL METABOLISMO E TERAPIA DIETETICA
 MED/13 - ENDOCRINOLOGIA MALATTIE DEL METABOLISMO E TERAPIA DIETETICA
 MED/49 -SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE MALATTIE DEL METABOLISMO E TERAPIA DIETETICA
 MED/09 MEDICINA INTERNA SCIENZE MEDICO-CHIRURGICHE
 MED/18 CHIRURGIA GENERALE SCIENZE MEDICO-CHIRURGICHE
 MED/13 ENDOCRINOLOGIA SCIENZE MEDICO-CHIRURGICHE
 MED/26 NEUROLOGIA SCIENZE MEDICO-CHIRURGICHE
 BIO/14 FARMACOLOGIA SCIENZE MEDICO-CHIRURGICHE
 MED/14 NEFROLOGIA SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATE ALLA CLINICA
 MED/12 GASTROENTEROLOGIA SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATE ALLA CLINICA
 MED/49 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATE ALLA CLINICA
 MED/06 ONCOLOGIA MALNUTRIZIONE E NUTRIZIONE ARTIFICIALE
 MED/41 ANESTESIOLOGIA MALNUTRIZIONE E NUTRIZIONE ARTIFICIALE
 MED/18 CHIRURGIA GENERALE MALNUTRIZIONE E NUTRIZIONE ARTIFICIALE
 MED/38 PEDIATRIA GENERALE E SPECIALISTICA SCIENZE PSICOLOGICHE E DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE
 MED/49 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE SCIENZE PSICOLOGICHE E DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE
 M-PSI/01 PSICOLOGIA GENERALE SCIENZE PSICOLOGICHE E DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE
 BIO/14-FARMACOLOGIA; PRIMO SOCCORSO
 MED/27 - NEUROCHIRURGIA PRIMO SOCCORSO
 MED/33 MALATTIE APPARATO LOCOMOTORE PRIMO SOCCORSO
 MED/41 ANESTESIOLOGIA (Terapia Intensiva) PRIMO SOCCORSO
 MED/41 ANESTESIOLOGIA (Basic Life Support) PRIMO SOCCORSO

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE [url](#)

PSICOLOGIA GENERALE [url](#)

MEDICINA INTERNA [url](#)
 CHIRURGIA GENERALE [url](#)
 ENDOCRINOLOGIA [url](#)
 NEUROLOGIA [url](#)
 GASTROENTEROLOGIA [url](#)
 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE [url](#)
 PEDIATRIA GENERALE E SPECIALISTICA [url](#)
 NEFROLOGIA [url](#)
 GASTROENTEROLOGIA [url](#)
 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE [url](#)
 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE [url](#)
 ONCOLOGIA [url](#)
 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE [url](#)
 ANESTESIOLOGIA [url](#)
 CHIRURGIA GENERALE [url](#)
 MEDICINA INTERNA [url](#)
 ENDOCRINOLOGIA [url](#)
 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE [url](#)
 MALATTIE APPARATO LOCOMOTORE [url](#)
 ANESTESIOLOGIA (TERAPIA INTENSIVA) [url](#)
 FARMACOLOGIA [url](#)
 CHIRURGIA GENERALE (CHIRURGIA D'URGENZA) [url](#)
 NEUROCHIRURGIA [url](#)
 PEDIATRIA GENERALE E SPECIALISTICA [url](#)
 ANESTESIOLOGIA (BASIC LIFE SUPPORT) [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

I laureati devono avere la capacità di integrare le conoscenze e gestire la complessità, nonché di formulare giudizi sulla base di informazioni limitate o incomplete, includendo la riflessione sulle responsabilità sociali ed etiche collegate alla applicazione delle loro conoscenze e giudizi, come ad esempio nel settore della nutrizione artificiale e della terapia dietetica nell'infanzia. Debbono essere acquisiti i seguenti obiettivi di apprendimento: Pensiero Critico e Ricerca scientifica

-Dimostrare un approccio critico nell'interpretazione dei lavori scientifici della letteratura, uno scetticismo costruttivo, creatività ed un atteggiamento orientato alla ricerca nello svolgimento delle attività professionali;

-formulare e gestire un programma di ricerca in ambito nutrizionale: definizione degli obiettivi, selezione della casistica, scelta degli strumenti di indagine, raccolta dei dati, analisi dei risultati;

-prendere decisioni assistenziali in coerenza con le dimensioni legali, etiche e deontologiche che regolano la organizzazione sanitaria e la responsabilità professionale;

-realizzare rapporti efficaci e deontologicamente corretti con gli utenti, gli altri professionisti, le strutture socio-sanitarie e altre componenti dove si richieda la propria competenza professionale.

A9 - Sanno comprendere autonomamente gli eventuali errori del metabolismo, alterazioni enzimatiche e dei cicli biologici le conseguenze sullo stato di salute.

B10 - Sanno interpretare i risultati delle indagini di popolazione e campagne di screening ai fini delle politiche sanitarie e socio-assistenziali.

C10 - Sanno interpretare autonomamente i risultati delle indagini antropometriche cliniche e strumentali e identificare i fattori di rischio.

C11- Sanno identificare gli equivalenti di nutrienti non desiderati dai pazienti.

D6 - Dimostrano un approccio critico nell'interpretazione dei lavori scientifici della letteratura, uno

scetticismo costruttivo, creatività ed un atteggiamento orientato alla ricerca nello svolgimento delle attività professionali;

D7 - Formulano e gestiscono un programma di ricerca in ambito nutrizionale con definizione degli obiettivi, selezione della casistica, scelta degli strumenti di indagine, raccolta dei dati, analisi dei risultati.

E6 - Prendono decisioni assistenziali in coerenza con le dimensioni legali, etiche e deontologiche che regolano la organizzazione sanitaria e la responsabilità professionale;

E7 - Realizzano rapporti efficaci e deontologicamente corretti con gli utenti, gli altri professionisti, le strutture socio-sanitarie e altre componenti.

F25 - Hanno la capacità di integrare le conoscenze per gestire la complessità, anche in condizioni di multipatologia nonché di formulare giudizi anche eventualmente sulla base di informazioni limitate o incomplete.

F26 - Essere in grado di valutare le implicazioni e i risultati dei trattamenti.

F27 - Sono in grado di valutare il discostamento dalla norma, limitatamente ai principali parametri antropometrici

F28 - Sanno scegliere la dieta più idonea per il singolo individuo o gruppo

Autonomia di giudizio

F29 - Sanno riconoscere i limiti della loro professione e quando richiedere l'intervento di altre figure professionali.

Abilità comunicative

I laureati devono saper comunicare in modo chiaro e privo di ambiguità le loro conclusioni, nonché le conoscenze e la ratio ad esse sottese, a interlocutori specialisti e non specialisti. Debbono essere acquisiti i seguenti obiettivi di apprendimento:

Capacità di Comunicazione

- abilità ad ascoltare il paziente attentamente per comprendere e sintetizzare l'informazione rilevante su tutte le problematiche, comprendendone i loro contenuti.

-Abilità a comunicare comprensibilmente la diagnosi e la terapia al paziente e ai familiari anche mediante counseling e formazione del caregiver.

- Gestire attività formative e tutoriali di supporto agli studenti in tirocinio ed orientate alla formazione permanente.

A10 - Hanno capacità di descrivere e commentare le conoscenze acquisite, adeguando le forme comunicative agli interlocutori.

A11 - Hanno capacità di comunicare i concetti acquisiti in modo chiaro e organico.

B11 - Hanno la capacità di descrivere, divulgare e commentare le conoscenze acquisite, i risultati delle indagini effettuate nelle comunità adeguando le forme comunicative agli interlocutori e sono in grado di divulgare tali risultati e promuovere il cambiamento degli stili di vita.

B12 - Capacità di comunicare i concetti acquisiti in modo chiaro e organico.

C12 - Hanno capacità di descrivere e commentare i dati antropometrici e le tabelle degli alimenti, adeguando le forme comunicative agli interlocutori.

C13 - Hanno capacità di comunicare i concetti acquisiti relativi alle scienze dietetiche in modo chiaro e organico.

D8 - Hanno capacità di descrivere e commentare le conoscenze acquisite, adeguando le forme comunicative agli interlocutori.

D9 - Hanno capacità di comunicare i concetti acquisiti in modo chiaro e organico.

E8 - Hanno capacità di descrivere e commentare le conoscenze acquisite, adeguando le forme comunicative agli interlocutori nel rispetto dei generi, del credo religioso, della differenza tra individui.

E9 - Hanno capacità di comunicare i concetti acquisiti in modo chiaro e organico, in base a principi generali dell'etica.

F30 - Sanno comunicare in modo chiaro e privo di ambiguità le loro conclusioni, diagnostiche e terapeutiche nonché e la ratio ad esse sottese, a interlocutori specialisti e non specialisti.

F31 - Hanno abilità ad ascoltare il paziente attentamente per comprendere e sintetizzare l'informazione rilevante su tutte le problematiche, comprendendone i loro contenuti;

F32 - Hanno abilità a spiegare comprensibilmente la terapia al paziente e ai familiari anche mediante counseling e formazione del caregiver.

F33 - Sono abilitati a spiegare le indicazioni alla nutrizione artificiale e la scelta della via di accesso.

F34 - Sanno gestire attività formative e tutoriali di supporto agli studenti in tirocinio ed orientate alla formazione permanente;

F35 - Sanno utilizzare le principali tecniche di counseling dietetico-comportamentale e di instaurare una relazione di aiuto con il malato.

I laureati devono aver sviluppato quelle capacità di apprendimento che consentano loro di continuare a studiare per lo più in modo auto-diretto o autonomo. A tale scopo debbono aver acquisito la capacità di utilizzare sistemi informatici, saper selezionare materiale bibliografico, aver acquisito un metodo clinico e di studio che consenta loro una continua crescita professionale e aggiornamento. Debbono essere acquisiti i seguenti obiettivi di apprendimento:

<p>Capacità di apprendimento</p>	<p>Management dell'Informazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - essere in grado di effettuare una ricerca bibliografica raccogliendo, organizzando ed interpretando correttamente l'informazione sanitaria e biomedica dalle diverse risorse e database disponibili; - effettuare criticamente la lettura di articoli scientifici derivante anche dalla conoscenza di una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, che consenta loro la comprensione della letteratura internazionale e l'aggiornamento; - essere in grado di gestire l'informazione biomedica per aspetti educativi nei settori specialistici dell'area di medicina generale e specialistica, area di chirurgia generale e specialistica, area di oncologia, area di neuropsichiatria, area materno-infantile; - essere in grado di gestire l'informazione biomedica per aspetti preventivi e riabilitativi, promozione alla salute ed educazione alimentare, rivolti alla popolazione sana o a campioni di popolazione con specifiche patologie; - essere in grado di gestire l'informazione biomedica per attività di sorveglianza nutrizionale; - condurre e partecipare a gruppi di lavoro interprofessionali. <p>A12 - Sanno apprendere i meccanismi delle principali malattie metaboliche nelle varie fasce d'età, identificare le criticità relative alla diagnostica e alla terapia</p> <p>A13 - Sanno identificare eventuali alterazioni su base genetica e indirizzare la diagnosi.</p> <p>B13 - Sanno comprendere e gestire l'informazione biomedica per attività di sorveglianza nutrizionale;</p> <p>B14 - Sanno progettare, realizzare e valutare interventi dietetico-nutrizionali nei servizi di ristorazione aziendali nonché collettivi clinici (per sani e per malati) e, volti al mantenimento e miglioramento della qualità totale del pasto, sotto gli aspetti della sicurezza igienico-sanitaria, della qualità nutrizionale e delle caratteristiche organolettiche e di confort (elaborazione di razioni alimentari e relativi menù per gruppi di popolazione, elaborazione del piano di autocontrollo, di capitolati per derrate alimentari, ecc.);</p> <p>B15 eseguire relazioni valutative su strutture di ristorazione.</p> <p>C14 - Apprendono i meccanismi che sottendono alle misurazioni antropometriche.</p> <p>Apprendono le metodiche per classificare lo stato nutrizionale dei soggetti.</p> <p>D10 - Hanno capacità di aggiornamento attraverso la consultazione delle pubblicazioni scientifiche del settore e delle risorse telematiche a loro disposizione</p> <p>D11 - Effettuare criticamente la lettura di articoli scientifica in lingua inglese.</p> <p>E10 - Sanno apprendere i principi deontologici della professione, le ripercussioni medico-legali delle loro azioni</p> <p>E11 - Sanno apprendere le novità sulla medicina di genere, sui recenti orientamenti nel campo dei diritti umani</p> <p>E12 - Sanno acquisire capacità manageriali.</p> <p>F36 - Hanno capacità di proseguire gli studi, utilizzando le conoscenze di base acquisite nei corsi precedenti.</p> <p>F37 - Hanno acquisito un metodo clinico e di studio che consente loro una continua crescita professionale e aggiornamento</p> <p>F38 - Hanno capacità di utilizzare sistemi informatici, sanno selezionare materiale bibliografico, sono in grado di effettuare una ricerca bibliografica raccogliendo, organizzando ed interpretando correttamente l'informazione sanitaria e biomedica dalle diverse risorse e database disponibili;</p> <p>F39 - Sono in grado di gestire l'informazione biomedica per aspetti educativi e preventivi nei settori specialistici dell'area di medicina generale e specialistica, come area oncologia, internistica, endocrinologica, materno-infantile, dell'igiene e chirurgica</p> <p>F40 - Sono in grado di gestire l'informazione biomedica per aspetti riabilitativi, rivolti alla popolazione sana o a campioni di popolazione con specifiche patologie.</p>
---	--

Ai sensi dell'articolo 6, comma 3, del decreto legislativo n. 502/1992 e successive modificazioni, e dell'art. 6 del Decreto Interministeriale 19 Febbraio 2009 (Determinazione delle classi delle lauree universitarie delle professioni sanitarie), la prova finale del Corso di Laurea ha valore di esame di Stato abilitante all'esercizio professionale. La prova finale consiste nella

redazione di un elaborato (tesi di laurea) e nella dimostrazione di abilità pratiche ed è organizzata in due sessioni in periodi definiti a livello nazionale, con decreto del Ministro dell'Università e della ricerca scientifica e tecnologica di concerto con il Ministro della Sanità.

Per la preparazione della prova finale lo studente ha a disposizione 5 CFU.

Il tema della tesi di laurea può essere:

- a. compilativo: analisi e discussione di un problema generale o specifico del Corso di Laurea in Dietista attraverso i dati della Letteratura;
- b. sperimentale: impostazione di una tematica di studio ed esecuzione di un piano specifico di ricerca.

Per essere ammesso a sostenere l'esame finale, lo Studente deve:

- avere seguito tutti i Corsi di insegnamento ed avere superato i relativi esami,
- aver ottenuto, complessivamente, 180 CFU
- aver presentato in tempo utile apposita domanda di assegnazione della tesi di laurea al CCdL
- aver consegnato nei tempi e con le modalità definite dalla Segreteria Studenti apposita domanda rivolta al Magnifico Rettore e eventuali altri documenti richiesti
- aver consegnato il numero richiesto di copie della tesi di laurea alla Segreteria Didattica almeno 15 giorni prima della data prevista per la discussione

La Commissione per la prova finale, ai sensi dell'art. 7 del Decreto Interministeriale 19 Febbraio 2009 (Determinazione delle classi delle lauree universitarie delle professioni sanitarie), è composta da non meno di 7 e non più di 11 membri, nominati dal Rettore su proposta del CCdL, e comprende almeno 2 membri designati dal Collegio professionale. Le date delle sedute sono comunicate ai Ministeri dell'università e della ricerca scientifica e tecnologica e della sanità che possono inviare esperti, come loro rappresentanti, alle singole sessioni. In caso di mancata designazione dei predetti componenti, il Rettore esercita il potere sostitutivo.

▶ QUADRO B1.a | Descrizione del percorso di formazione

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B1.b | Descrizione dei metodi di accertamento

PROGRAMMI E VALUTAZIONE DI OGNI INSEGNAMENTO

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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

http://www.unicz.it/portale/studenti_home.asp



QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

http://www.unicz.it/portale/studenti_home.asp



QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

http://www.unicz.it/portale/studenti_home.asp






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.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA (modulo di C.I. BIOCHIMICA E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) link			1	8	
2.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA (modulo di C.I. BIOCHIMICA E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) link	FANIELLO CONCETTA MARIA	RU	4	32	CV
3.	BIO/16	Anno di corso 1	ANATOMIA UMANA (modulo di C.I. SCIENZE BIOMEDICHE I) link			2	16	
4.	INF/01	Anno di corso 1	INFORMATICA (modulo di C.I. SCIENZE FISICHE INFORMATICHE E STATISTICHE) link	GAGLIANESE ROBERTO		3	24	
5.	IUS/07	Anno di corso 1	DIRITTO DEL LAVORO (modulo di C.I. SCIENZE UMANE E MANAGEMENT) link			1	8	

6.	M-PSI/01	Anno di corso 1	PSICOLOGIA GENERALE (modulo di C.I. SCIENZE UMANE E MANAGEMENT) link	CHIRIACO CARMELINA		2	16	
7.	MED/01	Anno di corso 1	STATISTICA MEDICA (modulo di C.I. SCIENZE FISICHE INFORMATICHE E STATISTICHE) link	URSO DOMENICO LORENZO		1	8	
8.	MED/07	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA E MICROBIOLOGIA CLINICA (modulo di C.I. PREVENZIONE AMBIENTI DI LAVORO) link	MATERA GIOVANNI CV	PA	2	16	
9.	MED/08	Anno di corso 1	ANATOMIA PATOLOGICA (modulo di C.I. SCIENZE BIOMEDICHE II) link			1	8	
10.	MED/09	Anno di corso 1	MEDICINA INTERNA (modulo di C.I. SCIENZE MEDICO-CHIRURGICHE) link	ANDREOZZI FRANCESCO CV	RU	1	8	
11.	MED/26	Anno di corso 1	NEUROLOGIA (modulo di C.I. SCIENZE MEDICO-CHIRURGICHE) link	VALENTINO PAOLA CV	RU	1	8	
12.	MED/49	Anno di corso 1	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di C.I. BIOCHIMICA E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) link	PUJIA ARTURO CV	PO	1	8	
13.	SECS-P/07	Anno di corso 1	ECONOMIA AZIENDALE (modulo di C.I. SCIENZE UMANE E MANAGEMENT) link	SCARPINO FRANCO		1	8	
14.	SPS/07	Anno di corso 1	SOCIOLOGIA GENERALE (modulo di C.I. SCIENZE UMANE E MANAGEMENT) link	GIARELLI GUIDO CV	PA	2	16	
15.	M-PED/01	Anno di corso 2	PEDAGOGIA GENERALE (modulo di C.I. SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATE ALLA PREVENZIONE E ALLA EDUCAZIONE ALIMENTARE) link			2	16	
16.	MED/06	Anno di corso 2	ONCOLOGIA (modulo di C.I. MALNUTRIZIONE E NUTRIZIONE ARTIFICIALE) link			1	8	
17.	MED/09	Anno di corso 2	MEDICINA INTERNA (modulo di C.I. MALATTIE DEL METABOLISMO E TERAPIA DIETETICHE) link			2	16	

18.	MED/12	Anno di corso 2	GASTROENTEROLOGIA (modulo di C.I. NUTRIZIONE MATERNO-INFANTILE) link	LUZZA FRANCESCO CV	PO	1	8	
19.	MED/12	Anno di corso 2	GASTROENTEROLOGIA (modulo di C.I. SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATA ALLA CLINICA) link	LUZZA FRANCESCO CV	PO	2	16	
20.	MED/13	Anno di corso 2	ENDOCRINOLOGIA (modulo di C.I. MALATTIE DEL METABOLISMO E TERAPIA DIETETICHE) link	BRUNETTI ANTONIO CV	PA	2	16	
21.	MED/14	Anno di corso 2	NEFROLOGIA (modulo di C.I. SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATA ALLA CLINICA) link	ANDREUCCI MICHELE CV	PA	2	16	
22.	MED/18	Anno di corso 2	CHIRURGIA GENERALE (modulo di C.I. MALNUTRIZIONE E NUTRIZIONE ARTIFICIALE) link	SAMMARCO GIUSEPPE CV	PA	2	16	
23.	MED/38	Anno di corso 2	PEDIATRIA GENERALE E SPECIALISTICA (modulo di C.I. NUTRIZIONE MATERNO-INFANTILE) link	MINIERO ROBERTO CV	PO	3	24	
24.	MED/41	Anno di corso 2	ANESTESIOLOGIA (modulo di C.I. MALNUTRIZIONE E NUTRIZIONE ARTIFICIALE) link	SANTANGELO ERMENEGILDO CV	PO	2	16	
25.	MED/42	Anno di corso 2	IGIENE GENERALE E APPLICATA (modulo di C.I. SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATE ALLA PREVENZIONE E ALLA EDUCAZIONE ALIMENTARE) link			2	16	
26.	MED/49	Anno di corso 2	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di C.I. MALATTIE DEL METABOLISMO E TERAPIA DIETETICHE) link			2	16	
27.	MED/49	Anno di corso 2	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di C.I. MALNUTRIZIONE E NUTRIZIONE ARTIFICIALE) link			2	16	
28.	MED/49	Anno di corso 2	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di C.I. SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATA ALLA CLINICA) link			2	16	
29.	MED/49	Anno di	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di C.I. SCIENZE			2	16	

		corso 2	DELLA DIETISTICA APPLICATE ALLA PREVENZIONE E ALLA EDUCAZIONE ALIMENTARE) link					
30.	MED/49	Anno di corso 2	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di C.I. NUTRIZIONE MATERNO-INFANTILE) link	MONTALCINI TIZIANA CV	RU	2	16	

▶ QUADRO B4 | Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4 | Laboratori e Aule Informatiche

Link inserito: http://www.unicz.it/portale/laboratori_informatica.asp

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4 | Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4 | Biblioteche

Link inserito: <http://www.unicz.it/portale/biblioteche.php>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B5 | Orientamento in ingresso

Link inserito: <http://www.unicz.it/portale/orientamento.asp>

Link inserito: <http://www.unicz.it/portale/orientamento.asp>

- Diffusione delle informazioni su programmi e iniziative a carattere internazionale, promosse dai ministeri italiani, dalla comunità europea e da altre istituzioni internazionali, in particolare sul Programma LLP Erasmus Placement.
- Orientamento, assistenza e tutoraggio per studenti incoming: intermediazione con l'Ardis per i servizi mensa e alloggio; accoglienza all'arrivo con incontri informativi (anche con la collaborazione dell'associazione studentesca ESN); intermediazione con i coordinatori didattici dei corsi di studio competenti per l'approvazione del Training Agreement; tutoraggio individuale per tutta la durata delle mobilità; organizzazione di corsi intensivi di lingua italiana.
- Orientamento, assistenza, tutoraggio e supporto per studenti outgoing: mediante incontri informativi precedenti la mobilità; intermediazione preliminare con l'Impresa ospitante e assistenza nella compilazione della documentazione necessaria; intermediazione con i coordinatori didattici dei corsi di studio, competenti per l'approvazione del Training Agreement e per il successivo riconoscimento dell'attività formativa svolta all'estero; facilitazione nella ricerca dell'Impresa ospitante mediante la pubblicazione on line della lista di Imprese disponibili; supporto informativo individuale durante la mobilità per mezzo di contatti telefonici e telematici; cofinanziamento della mobilità con l'erogazione di un contributo forfetario una tantum per le spese di viaggio.

Link inserito: http://www.unicz.it/portale/scambi_internazionali.asp

- Diffusione delle informazioni su programmi e iniziative a carattere internazionale, promosse dai ministeri italiani, dalla comunità europea e da altre istituzioni internazionali, in particolare sul Programma LLP Erasmus Studio.
- Orientamento, assistenza e tutoraggio per studenti incoming: intermediazione con l'Ardis per i servizi mensa e alloggio; accoglienza all'arrivo con incontri informativi (anche con la collaborazione dell'associazione studentesca ESN); intermediazione con i coordinatori didattici dei corsi di studio competenti per gli aspetti didattici; tutoraggio individuale per tutta la durata delle mobilità; organizzazione di corsi intensivi di lingua italiana.
- Orientamento, assistenza, tutoraggio e supporto per studenti outgoing: mediante incontri informativi precedenti la mobilità; intermediazione preliminare con l'Università ospitante e assistenza nella compilazione della documentazione necessaria; intermediazione con i coordinatori didattici dei corsi di studio competenti per gli aspetti didattici; supporto informativo individuale durante la mobilità per mezzo di contatti telefonici e telematici; cofinanziamento della mobilità con l'erogazione di una borsa di studio mensile, integrativa della borsa di studio comunitaria, per le spese di vitto e alloggio e di un rimborso forfetario per le spese di viaggio.
- Supporto ai docenti incoming e outgoing mediante informazioni sulle sedi partner e assistenza nella predisposizione della documentazione necessaria per la mobilità e massima diffusione dell'iniziativa mediante pubblicazione sul sito web dell'ateneo e comunicazione individuale via e-mail.


In allegato: Elenco Accordi bilaterali, Programma LLP Erasmus, attivi per l'a.a. 2013-2014

Link inserito: http://www.unicz.it/portale/scambi_internazionali.asp

Pdf inserito: [visualizza](#)

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale

Ateneo/i in convenzione	data convenzione	durata convenzione A.A.
Instituto Superior Tecnico (Lisbona PORTOGALLO)	10/01/2008	6

 **QUADRO B5** | **Accompagnamento al lavoro**

Link inserito: <http://www.unicz.it/portale/umglavoro.asp>

Pdf inserito: [visualizza](#)

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

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

 **QUADRO B7** | **Opinioni dei laureati**

▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

▶ QUADRO C3

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

▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Il Corso di Laurea è coordinato da un Docente nominato dal Senato Accademico. La gestione del Corso è affidata alla Scuola di Medicina e Chirurgia, struttura didattica di raccordo tra i tre Dipartimenti di area biomedico-farmaceutica. La Scuola di Medicina è presieduta da un Professore Ordinario. Gli atti inerenti la attività didattica vengono successivamente approvati dal Senato Accademico e, per quanto riguarda il numero di immatricolati da ammettere, le risorse, la attivazione o soppressione dei CdS dal Consiglio di Amministrazione presieduto dal Rettore.

L'Ateneo al fine di garantire il perseguimento di politiche di assicurazione di qualità ha istituito il Presidio di Qualità che supporta i CdS.

Compiti, funzioni, composizione ed attività del Presidio possono essere consultati all'indirizzo http://www.unicz.it/portale/presidio_qualita.asp.

Link inserito: http://www.unicz.it/portale/presidio_qualita.asp

▶ QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

Il CdS considera il miglioramento continuo come strumento strategico attraverso il quale conseguire obiettivi di eccellenza nell'attività di formazione erogate dallo stesso.

Responsabile della Assicurazione di Qualità dei Corsi di Laurea è il Coordinatore, Prof.ssa Tiziana Montalcini in collaborazione

con il gruppo di qualità che include il referente per la qualità Prof. T. Iaquina, il rappresentante degli studenti, Sig. Alessandro Rocca e il manager didattico Dott.ssa Rossella Cartaginese.

Link inserito: http://www.unicz.it/portale/presidio_qualita.asp

▶ QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

Il Gruppo verifica l'efficienza organizzativa del Corso di Laurea e delle sue strutture didattiche, redige entro i tempi richiesti, usualmente il 30 Novembre, il Rapporto di Riesame avendo cura di verificare l'efficacia della gestione del Corso, di valutare le cause di eventuali risultati insoddisfacenti e di trovare correttivi per aumentare l'efficacia della formazione erogata.

In accordo all'ANVUR le aree esplorate sono:

- L'ingresso, il percorso, l'uscita dal Cds
- L'esperienza dello Studente
- L'accompagnamento al mondo del lavoro

Il Gruppo si avvale dei dati relativi all'opinione degli studenti circa:

- la qualità e la quantità dei servizi messi a disposizione degli studenti;
- la facilità di accesso alle informazioni relative ad ogni ambito dell'attività didattica;
- l'efficacia e l'efficienza delle attività didattiche analiticamente considerate, comprese quelle finalizzate a valutare il grado di apprendimento degli studenti;
- la performance didattica dei docenti nel giudizio degli studenti;
- la qualità della didattica con particolare riguardo all'utilizzazione di sussidi didattici informativi e audiovisivi,
- l'organizzazione dell'assistenza tutoriale agli studenti;

Il Gruppo verifica il rispetto da parte dei docenti delle deliberazioni degli organi collegiali;

Il gruppo in collaborazione con il Presidio di Qualità di Ateneo procede ad autovalutazioni periodiche del funzionamento del Corso di Laurea. In particolare programma ed effettua, eventualmente in collaborazione con Corsi di Laurea in Dietista di altre sedi, verifiche oggettive e standardizzate delle conoscenze complessivamente acquisite e mantenute dagli studenti durante il loro percorso di apprendimento (progress test). Tali verifiche sono finalizzate esclusivamente alla valutazione dell'efficacia degli insegnamenti ed alla capacità degli studenti di mantenere le informazioni ed i modelli razionali acquisiti durante i loro studi. I rapporti verranno successivamente inviati al Consiglio di Scuola per l'approvazione ed il successivo invio al Presidio di Qualità (compiti, funzioni, composizione ed attività del Presidio possono essere consultati all'indirizzo http://www.unicz.it/portale/presidio_qualita.asp).

Entro il 30 Maggio il gruppo aggiorna la SUA, nel predisporre la stessa procede ad audizioni con i portatori di interesse, a verificare puntualmente l'appropriatezza dei programmi dei corsi integrati e la loro conformità con i risultati attesi; il gruppo predispose un calendario di lezioni ed esami coerente, per quanto possibile, con le richieste degli studenti; identifica le difformità e predispose le azioni correttive segnalando al contempo le criticità al Presidio di qualità. La SUA verrà successivamente inviata al Consiglio di Scuola per l'approvazione ed il successivo invio al Presidio di Qualità.

Il gruppo offre la collaborazione al Presidio per le verifiche ispettive ed eventuali audit.

Link inserito: http://www.unicz.it/portale/presidio_qualita.asp

▶ QUADRO D4

Riesame annuale



Scheda Informazioni

Università	Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO
Nome del corso	Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista)
Classe	L/SNT3 - Professioni sanitarie tecniche
Nome inglese	Dietistic
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.unicz.it
Tasse	http://www.unicz.it/portale/segreterie_studenti.asp Pdf inserito: visualizza



Referenti e Strutture



Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	MONTALCINI Tiziana
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Scuola di Medicina e Chirurgia
Struttura didattica di riferimento ai fini amministrativi	Scienze Mediche e Chirurgiche
Altri dipartimenti	Medicina Sperimentale e Clinica Scienze della Salute



Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	LUZZA	Francesco	MED/12	PO	1	Caratterizzante	Manca incarico didattico!
2.	MONTALCINI	Tiziana	MED/49	RU	1	Caratterizzante	1. SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE 2. SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE
3.	ANDREOZZI	Francesco	MED/09	RU	1	Base/Caratterizzante	1. MEDICINA INTERNA
4.	ANDREUCCI	Michele	MED/14	PA	1	Caratterizzante	Manca incarico didattico! 1. SCIENZE E TECNICHE

5.	PUJIA	Arturo	MED/49	PO	1	Caratterizzante	DIETETICHE APPLICATE
6.	VALENTINO	Paola	MED/26	RU	1	Caratterizzante	1. NEUROLOGIA

 requisito di docenza verificato con successo!

Ogni docente di riferimento deve avere l'incarico didattico di almeno un'attività formativa nel relativo corso di studio (DM 47 - Allegato A)

Tale controllo non si applica per i corsi di nuova attivazione.

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Rocca	Alessandro		

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Montalcini	Tiziana
Iaquinta	Tiziana
Cartaginese	Rosa Carla
Rocca	Alessandro

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL
PUJIA	Arturo	
MONTALCINI	Tiziana	
ANDREOZZI	Francesco	

▶ Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	Si - Posti: 50
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No

▶ Titolo Multiplo o Congiunto

Non sono presenti atenei in convenzione

▶ Sedi del Corso

Sede del corso: - CATANZARO	
Organizzazione della didattica	semestrale
Modalità di svolgimento degli insegnamenti	Convenzionale
Data di inizio dell'attività didattica	01/11/2013
Utenza sostenibile	75

Convenzioni con Enti Nota 25 del 23/01/2007

Ente:	Protocollo d'intesa tra la Regione Calabria e l'Università degli studi 'magna Graecia' di Catanzaro per l'attivazione nelle Aziende Sanitarie provinciali ed Ospedaliere del S.S.R. dei Corsi di laurea delle professioni sanitarie - obiettivo PdR: G03.S11' (Decreti del Presidente della Giunta Regionale n. 7 del 26 gennaio 2012 e n. 11 del 10 febbraio 2012)
Data Convenzione:	26/01/2012

Durata 36
Convenzione:

Altre Informazioni

Codice interno all'ateneo del corso	S674^GEN^079023
Modalità di svolgimento	convenzionale
Massimo numero di crediti riconoscibili	12 <i>DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011</i>

Corsi della medesima classe	<ul style="list-style-type: none">• Igiene dentale (abilitante alla professione sanitaria di Igienista dentale)• Tecniche audioprotesiche (abilitante alla professione sanitaria di Audioprotesista)• Tecniche di fisiopatologia cardiocircolatoria e perfusione cardiovascolare (abilitante alla professione sanitaria di Tecnico di fisiopatologia cardiocircolatoria e perfusione cardiovascolare)• 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 laboratorio biomedico (abilitante alla professione sanitaria di Tecnico di laboratorio biomedico)• Tecniche di neurofisiopatologia (abilitante alla professione sanitaria di Tecnico di neurofisiopatologia)• Tecniche di neurofisiopatologia (abilitante alla professione sanitaria di Tecnico di neurofisiopatologia)• Tecniche di radiologia medica, per immagini e radioterapia (abilitante alla professione sanitaria di Tecnico di radiologia medica)• Tecniche di radiologia medica, per immagini e radioterapia (abilitante alla professione sanitaria di Tecnico di radiologia medica)
------------------------------------	---

Date

Data di approvazione della struttura didattica	09/01/2013
Data di approvazione del senato accademico	22/01/2013
Data della relazione tecnica del nucleo di valutazione	19/02/2013
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	10/11/2009 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	



Criteria seguiti nella trasformazione del corso da ordinamento 509 a 270

I criteri seguiti per la trasformazione sono previsti nel decreto interministeriale del 19 febbraio 2009 "determinazione delle classi delle lauree sanitarie".



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

OMISSIS

"...Il Prof. Focà illustra la proposta di attivazione di nuovi SSD, deliberata dalla Scuola di Medicina e Chirurgia del 9 gennaio 2013 e recepita dal Senato Accademico nella seduta del 22 gennaio 2013:

- MED/16 Reumatologia;
- MED/39 Neuropsichiatria Infantile;
- MED/21 Chirurgia Toracica,

relativi agli Ordinamenti Didattici dei CdL in Medicina e Chirurgia e Professioni sanitarie e Tecniche L/SNT3- (Tecniche di Radiologia Medica, Dietistica, Igiene Dentale, Tecniche Audioprotesiche, Tecnico di Neurofisiopatologia, Tecnico di Laboratorio Biomedico, Tecnico della Fisiopatologia cardiocircolatoria e Perfusionazione cardiovascolare).

OMISSIS

...Il Nucleo, alla luce della normativa vigente, D.M. 17 del 2010, All. B punto 3, che recita testualmente: per ciascun corso di studio deve essere assicurata la copertura teorica dei settori scientifico-disciplinari da attivare relativi alle attività formative di base e caratterizzanti (così come individuati nei decreti relativi alle classi di laurea e laurea magistrale), in percentuale almeno pari al 60%, per i corsi di laurea e per i corsi di laurea magistrale e di laurea magistrale a ciclo unico. Tale percentuale viene incrementata al 70% a decorrere dall'a.a. 2013/2014, approva le suddette integrazioni dei SSD Agli Ordinamenti Didattici e la proposta del Dipartimento di Scienze Giuridiche, Storiche, Economiche di integrazione dei CFU.

Il Nucleo approva all'unanimità..."

OMISSIS



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

Nel caso dei Corsi delle Professioni sanitarie è il decreto interministeriale del 19 febbraio 2009 "determinazione delle classi delle professioni sanitarie", a prevedere l'istituzione di più corsi nella medesima classe prevedendone la diversificazione, quindi la motivazione è intrinseca al decreto.



Note relative alle attività di base

▶ Note relative alle altre attività

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

Si ritiene utile completare la formazione degli studenti con ulteriori conoscenze della disciplina per un maggior approfondimento dei principi radiagnostici finalizzati allo studio dei distretti corporei.

▶ Note relative alle attività caratterizzanti

▶ Attività di base

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze propedeutiche	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)	8	8	8
	INF/01 Informatica			
	MED/01 Statistica medica			
	SPS/07 Sociologia generale			
Scienze biomediche	BIO/09 Fisiologia	19	19	11
	BIO/10 Biochimica			
	BIO/16 Anatomia umana			
	MED/04 Patologia generale			
	MED/05 Patologia clinica			
MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica				
Primo soccorso	BIO/14 Farmacologia	6	6	3
	MED/09 Medicina interna			
	MED/18 Chirurgia generale			
	MED/41 Anestesiologia			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 22:		33		
Totale Attività di Base		33 - 33		

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze della dietistica	MED/09 Medicina interna MED/12 Gastroenterologia MED/13 Endocrinologia MED/14 Nefrologia MED/38 Pediatria generale e specialistica MED/42 Igiene generale e applicata MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	33	33	30
Scienze medico-chirurgiche	MED/08 Anatomia patologica MED/17 Malattie infettive MED/18 Chirurgia generale MED/33 Malattie apparato locomotore	9	9	2
Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	MED/36 Diagnostica per immagini e radioterapia MED/42 Igiene generale e applicata	3	3	2
Scienze interdisciplinari cliniche	MED/06 Oncologia medica MED/13 Endocrinologia MED/16 Reumatologia MED/21 Chirurgia toracica MED/26 Neurologia MED/27 Neurochirurgia MED/39 Neuropsichiatria infantile MED/41 Anestesiologia	5	5	4
Scienze umane e psicopedagogiche	M-PED/01 Pedagogia generale e sociale M-PSI/01 Psicologia generale	7	7	2
Scienze interdisciplinari	ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni	3	3	2
Scienze del management sanitario	IUS/07 Diritto del lavoro SECS-P/07 Economia aziendale	2	2	2
Tirocinio differenziato per specifico profilo	MED/50 Scienze tecniche mediche applicate	60	60	60
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 104:		-		
Totale Attività Caratterizzanti		122 - 122		



Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	MED/36 - Diagnostica per immagini e radioterapia	1	1	-
Totale Attività Affini				1 - 1



Altre attività

ambito disciplinare	CFU	
A scelta dello studente	6	
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	5
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	4
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

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	180 - 180

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2011	C51310102	A SCELTA DELLO STUDENTE	0	Docente non specificato		24
2	2011	C51310103	A SCELTA DELLO STUDENTE	0	Docente non specificato		24
3	2013	C51301303	ANATOMIA PATOLOGICA (modulo di C.I. SCIENZE BIOMEDICHE II)	MED/08	Docente non specificato		8
4	2013	C51301284	ANATOMIA UMANA (modulo di C.I. SCIENZE BIOMEDICHE I)	BIO/16	Docente non specificato		16
5	2011	C51306004	ANESTESIOLOGIA (TERAPIA INTENSIVA) (modulo di C.I. PRIMO SOCCORSO)	MED/41	Santo CAROLEO <i>Ricercatore</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	MED/41	8
6	2013	C51301297	BIOCHIMICA (modulo di C.I. BIOCHIMICA E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE)	BIO/10	Concetta Maria FANIELLO <i>Ricercatore</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	BIO/10	32
7	2011	C51306006	CHIRURGIA GENERALE (CHIRURGIA D'URGENZA) (modulo di C.I. PRIMO SOCCORSO)	MED/18	Giuseppe SAMMARCO <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	MED/18	8
8	2013	C51301306	DIRITTO DEL LAVORO (modulo di C.I. SCIENZE UMANE E MANAGEMENT)	IUS/07	Docente non specificato		8
9	2013	C51301307	ECONOMIA AZIENDALE (modulo di C.I. SCIENZE UMANE E MANAGEMENT)	SECS-P/07	FRANCO SCARPINO <i>Docente a contratto</i>		8
10	2011	C51306005	FARMACOLOGIA	BIO/14	Rita CITRARO <i>Ricercatore</i> Università degli	BIO/14	8

			(modulo di C.I. PRIMO SOCCORSO)		Studi "Magna Graecia" di CATANZARO		
11	2013	C51301296	FISIOLOGIA (modulo di C.I. BIOCHIMICA E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE)	BIO/09	Docente non specificato		8
12	2011	C51306015	IGIENE (modulo di C.I. NUTRIZIONE DELLE COLLETTIVITA' E RISTORAZIONE COLLETTIVA)	MED/42	Claudia PILEGGI <i>Ricercatore</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	MED/42	16
13	2013	C51301288	INFORMATICA (modulo di C.I. SCIENZE FISICHE INFORMATICHE E STATISTICHE)	INF/01	ROBERTO GAGLIANESE <i>Docente a contratto</i>		24
14	2011	C51306001	INGLESE (modulo di C.I. COMPETENZE INFORMATICO-LINGUISTICHE)	L-LIN/02	Docente non specificato		8
15	2011	C51306000	INGLESE (modulo di C.I. COMPETENZE INFORMATICO-LINGUISTICHE)	L-LIN/02	Docente non specificato		32
16	2011	C51306021	LABORATORI SSD	ING-INF/05	Docente non specificato		24
17	2011	C51306003	MALATTIE APPARATO LOCOMOTORE (modulo di C.I. PRIMO SOCCORSO)	MED/33	Giorgio GASPARI <i>Prof. la fascia</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	MED/33	8
18	2011	C51306014	MALATTIE INFETTIVE (modulo di C.I. NUTRIZIONE DELLE COLLETTIVITA' E RISTORAZIONE COLLETTIVA)	MED/17	Carlo TORTI <i>Ricercatore</i> Università degli Studi di BRESCIA	MED/17	16
19	2013	C51301312	MEDICINA INTERNA (modulo di C.I. SCIENZE MEDICO-CHIRURGICHE)	MED/09	Docente di riferimento Francesco ANDREOZZI <i>Ricercatore</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	MED/09	8
20	2013	C51301292	MICROBIOLOGIA E MICROBIOLOGIA CLINICA (modulo di C.I. PREVENZIONE)	MED/07	Giovanni MATERA <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli	MED/07	16

			AMBIENTI DI LAVORO)		Studi "Magna Graecia" di CATANZARO		
21	2011	C51306007	NEUROCHIRURGIA (modulo di C.I. PRIMO SOCCORSO)	MED/27	Angelo LAVANO <i>Prof. la fascia</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	MED/27	8
22	2013	C51301315	NEUROLOGIA (modulo di C.I. SCIENZE MEDICO-CHIRURGICHE)	MED/26	Docente di riferimento Paola VALENTINO <i>Ricercatore</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	MED/26	8
23	2011	C51306009	PEDIATRIA GENERALE E SPECIALISTICA (modulo di C.I. SCIENZE PSICOLOGICHE E DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE)	MED/38	Daniela CONCOLINO <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	MED/38	16
24	2011	C51306011	PSICOLOGIA GENERALE (modulo di C.I. SCIENZE PSICOLOGICHE E DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE)	M-PSI/01	CARMELINA CHIRIACO <i>Docente a contratto</i>		16
25	2013	C51301304	PSICOLOGIA GENERALE (modulo di C.I. SCIENZE UMANE E MANAGEMENT)	M-PSI/01	CARMELINA CHIRIACO <i>Docente a contratto</i>		16
26	2013	C51301295	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di C.I. BIOCHIMICA E FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE)	MED/49	Docente di riferimento Arturo PUJIA <i>Prof. la fascia</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	MED/49	8
27	2011	C51306013	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di C.I. NUTRIZIONE DELLE COLLETTIVITA' E RISTORAZIONE COLLETTIVA)	MED/49	Docente di riferimento Tiziana MONTALCINI <i>Ricercatore</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	MED/49	16

Docente di

28	2011	C51306010	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di C.I. SCIENZE PSICOLOGICHE E DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE)	MED/49	riferimento Tiziana MONTALCINI <i>Ricercatore</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	MED/49	16	
29	2011	C51306002	SISTEMI DI ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI (modulo di C.I. COMPETENZE INFORMATICO-LINGUISTICHE)	ING-INF/05	Docente non specificato		24	
30	2013	C51301310	SOCIOLOGIA GENERALE (modulo di C.I. SCIENZE UMANE E MANAGEMENT)	SPS/07	Guido GIARELLI <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO	SPS/07	16	
31	2013	C51301287	STATISTICA MEDICA (modulo di C.I. SCIENZE FISICHE INFORMATICHE E STATISTICHE)	MED/01	DOMENICO LORENZO URSO <i>Docente a contratto</i>		8	
							ore totali	456



Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze propedeutiche	SPS/07 Sociologia generale ↳ <i>SOCIOLOGIA GENERALE (1 anno) - 2 CFU</i>	8	8	8 - 8
	MED/01 Statistica medica ↳ <i>STATISTICA MEDICA (1 anno) - 1 CFU</i>			
	INF/01 Informatica ↳ <i>INFORMATICA (1 anno) - 3 CFU</i>			
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) ↳ <i>FISICA APPLICATA (1 anno) - 2 CFU</i>			
	MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica ↳ <i>MICROBIOLOGIA E MICROBIOLOGIA CLINICA (1 anno) - 2 CFU</i>			
Scienze biomediche	MED/05 Patologia clinica ↳ <i>PATOLOGIA CLINICA (1 anno) - 1 CFU</i>	19	19	19 - 19
	MED/04 Patologia generale ↳ <i>PATOLOGIA GENERALE (1 anno) - 2 CFU</i>			
	BIO/16 Anatomia umana ↳ <i>ANATOMIA UMANA (1 anno) - 2 CFU</i>			
	BIO/10 Biochimica			

	<p>↳ <i>BIOCHIMICA (1 anno) - 4 CFU</i></p> <hr/> <p>↳ <i>BIOCHIMICA (1 anno) - 4 CFU</i></p> <hr/> <p>BIO/09 Fisiologia</p> <hr/> <p>↳ <i>FISIOLOGIA (1 anno) - 1 CFU</i></p> <hr/> <p>↳ <i>FISIOLOGIA (1 anno) - 3 CFU</i></p> <hr/>			
Primo soccorso	<p>MED/41 Anestesiologia</p> <hr/> <p>↳ <i>ANESTESIOLOGIA (2 anno) - 2 CFU</i></p> <hr/> <p>↳ <i>ANESTESIOLOGIA (BASIC LIFE SUPPORT) (3 anno) - 1 CFU</i></p> <hr/> <p>MED/18 Chirurgia generale</p> <hr/> <p>↳ <i>CHIRURGIA GENERALE (CHIRURGIA D'URGENZA) (3 anno) - 1 CFU</i></p> <hr/> <p>MED/09 Medicina interna</p> <hr/> <p>↳ <i>MEDICINA INTERNA (1 anno) - 1 CFU</i></p> <hr/> <p>BIO/14 Farmacologia</p> <hr/> <p>↳ <i>FARMACOLOGIA (3 anno) - 1 CFU</i></p> <hr/>	6	6	6 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 33 (minimo da D.M. 22)				
Totale attività di Base			33	33 - 33

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
	<p>MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate</p> <hr/> <p>↳ <i>SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (1 anno) - 1 CFU</i></p> <hr/> <p>↳ <i>SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (2 anno) - 2 CFU</i></p> <hr/> <p>↳ <i>SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (2 anno) - 2 CFU</i></p> <hr/>			

Scienze della dietistica	↳ SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (2 anno) - 2 CFU	33	33	33 - 33
	↳ SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (2 anno) - 2 CFU			
	↳ SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (2 anno) - 2 CFU			
	↳ SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (3 anno) - 2 CFU			
	↳ SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (3 anno) - 2 CFU			
	MED/42 Igiene generale e applicata			
	↳ IGIENE GENERALE E APPLICATA (2 anno) - 2 CFU			
	↳ IGIENE (3 anno) - 2 CFU			
	MED/38 Pediatria generale e specialistica			
	↳ PEDIATRIA GENERALE E SPECIALISTICA (2 anno) - 3 CFU			
	↳ PEDIATRIA GENERALE E SPECIALISTICA (3 anno) - 2 CFU			
	MED/14 Nefrologia			
	↳ NEFROLOGIA (2 anno) - 2 CFU			
	MED/13 Endocrinologia			
	↳ ENDOCRINOLOGIA (2 anno) - 2 CFU			
MED/12 Gastroenterologia				
↳ GASTROENTEROLOGIA (2 anno) - 1 CFU				
↳ GASTROENTEROLOGIA (2 anno) - 2 CFU				
MED/09 Medicina interna				
↳ MEDICINA INTERNA (2 anno) - 2 CFU				
MED/33 Malattie apparato locomotore				
↳ MALATTIE APPARATO LOCOMOTORE (3 anno) - 1 CFU				
MED/18 Chirurgia generale				

Scienze medico-chirurgiche	↳ <i>CHIRURGIA GENERALE (1 anno) - 1 CFU</i>	9	9	9 - 9
	↳ <i>CHIRURGIA GENERALE (2 anno) - 2 CFU</i>			
	MED/17 Malattie infettive			
	↳ <i>MALATTIE INFETTIVE (1 anno) - 1 CFU</i>			
	↳ <i>MALATTIE INFETTIVE (3 anno) - 3 CFU</i>			
	MED/08 Anatomia patologica			
	↳ <i>ANATOMIA PATOLOGICA (1 anno) - 1 CFU</i>			
Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	MED/42 Igiene generale e applicata	3	3	3 - 3
	↳ <i>IGIENE (1 anno) - 2 CFU</i>			
	↳ <i>IGIENE GENERALE E APPLICATA (1 anno) - 1 CFU</i>			
MED/36 Diagnostica per immagini e radioterapia				
Scienze interdisciplinari cliniche	MED/41 Anestesiologia	5	5	5 - 5
	↳ <i>ANESTESIOLOGIA (TERAPIA INTENSIVA) (3 anno) - 1 CFU</i>			
	MED/27 Neurochirurgia			
	↳ <i>NEUROCHIRURGIA (3 anno) - 1 CFU</i>			
	MED/26 Neurologia			
	↳ <i>NEUROLOGIA (1 anno) - 1 CFU</i>			
	MED/13 Endocrinologia			
	↳ <i>ENDOCRINOLOGIA (1 anno) - 1 CFU</i>			
MED/06 Oncologia medica				
↳ <i>ONCOLOGIA (2 anno) - 1 CFU</i>				

Scienze umane e psicopedagogiche	M-PSI/01 Psicologia generale			
	↳ PSICOLOGIA GENERALE (1 anno) - 2 CFU			
	↳ PSICOLOGIA GENERALE (3 anno) - 2 CFU			
		7	7	7 - 7
	M-PED/01 Pedagogia generale e sociale			
↳ PEDAGOGIA GENERALE (1 anno) - 1 CFU				
↳ PEDAGOGIA GENERALE (2 anno) - 2 CFU				
Scienze interdisciplinari	ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni			
	↳ SISTEMI DI ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI (3 anno) - 3 CFU	3	3	3 - 3
Scienze del management sanitario	SECS-P/07 Economia aziendale			
	↳ ECONOMIA AZIENDALE (1 anno) - 1 CFU			
		2	2	2 - 2
	IUS/07 Diritto del lavoro			
↳ DIRITTO DEL LAVORO (1 anno) - 1 CFU				
Tirocinio differenziato per specifico profilo	MED/50 Scienze tecniche mediche applicate			
	↳ TIROCINIO I ANNO I SEMESTRE (1 anno) - 6 CFU			
	↳ TIROCINIO I ANNO II SEMESTRE (1 anno) - 9 CFU			
	↳ TIROCINIO II ANNO I SEMESTRE (2 anno) - 12 CFU			
	↳ TIROCINIO II ANNO II SEMESTRE (2 anno) - 18 CFU			
↳ TIROCINIO III ANNO I SEMESTRE (3 anno) - 15 CFU	60	60	60 - 60	
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 104)				
Totale attività caratterizzanti			122	122 -
				122

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	MED/36 Diagnostica per immagini e radioterapia	1	1	1 - 1
	↳ RADIOLOGIA (1 anno) - 1 CFU			
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	5	5 - 5
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	4	4 - 4
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

180 - 180