



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:1514434</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
Modalità di svolgimento	convenzionale

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	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.	ANDREOZZI	Francesco	MED/09	RU	1	Base/Caratterizzante
2.	FANIELLO	Concetta Maria	BIO/10	RU	1	Base
3.	MONTALCINI	Tiziana	MED/49	RU	1	Caratterizzante
4.	PUJIA	Arturo	MED/49	PO	1	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti	Sullo Francesca Tiziana Montalcini Tiziana laquinta
--------------------------------	---

Gruppo di gestione AQ

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 perché 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 Ã" effettuata dal Coordinatore del CdS.

Organizzazioni consultate direttamente

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

Organizzazioni consultate tramite studi di settore:

European Federation of the Associations of Dietitians.

ModalitÃ e cadenza di studi e consultazioni

Incontro collegiale tenutosi il 19 Marzo 2013 presso l'UniversitÃ 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-%20>

▶ QUADRO A2.a

Profilo professionale e 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, attivitÃ dirette alla prevenzione, alla cura e alla salvaguardia della salute individuale e collettiva, utilizzando metodologie di pianificazione per obiettivi dell'assistenza nell'etÃ 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 attivitÃ 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'accettabilitÃ 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 comunitÃ di sani e di malati; svolgono attivitÃ didattico-educativa.

In particolare i laureati devono avere:

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 menù¹.

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 nutrizionale e di stile di vita.

Fornire counseling ai pazienti usando i metodi più¹ 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 l'abilità 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 alle 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 decisioni 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 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 piÃ¹ 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, cosÃ¬ 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.

AttivitÃ pratica

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

- raccolta ed archiviazione dati;

- creazione grafici e videoscrittura;

- elaborazione di protocolli dietetici e menÃ¹;

- raccolta e selezione di materiale bibliografico;

- gestione flussi informativi sull'attivitÃ 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 etÃ ;

13. Saper elaborare razioni alimentari per fasce di etÃ ;

14. Saper elaborare questionari per la rilevazione delle abitudini e dei consumi alimentari distinte per fasce di etÃ ;

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 A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Dietisti - (3.2.1.4.5)



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 " subordinato alla esibizione di idonea certificazione intesa a constatare l'assenza di controindicazioni al lavoro cui lo studente " 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:

- A1 - delle basi Scientifiche della Medicina
- A2 - delle basi dei fenomeni fisici, biologici e biochimici.
- A3 - dei principi fondamentali della medicina di laboratorio.

A4 - della struttura e funzione normale dell'organismo come complesso di sistemi biologici in continuo adattamento.

A5 - Hanno capacit  di comprendere le anomalie morfo-funzionali dell'organismo che si riscontrano nelle diverse malattie legate alla nutrizione per eccesso o per difetto

A6 - Hanno competenza informatica utile alla gestione dei sistemi informativi dei servizi

A7 - Hanno capacit  di comprendere le anomalie morfo-funzionali dell'organismo nelle diverse malattie in fase acuta, di

emergenza e cronica.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

A8 - Sanno identificare i bisogni fisici, biologici, psicologici e sociali dell'individuo, correlati all'alimentazione ed alla nutrizione.

Insegnamenti o altre attività formative - che realizzano i risultati di apprendimento:

SCIENZE BIOMEDICHE I
SCIENZE FISICHE, INFORMATICHE E STATISTICHE
BIOCHIMICA E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE
SCIENZE BIOMEDICHE II
SCIENZE UMANE E MANAGEMENT
SCIENZE MEDICO-CHIRURGICHE

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

B) EPIDEMIOLOGIA E PREVENZIONE

Conoscenza e comprensione

Sono a conoscenza:

- B1 - dei principi fondamentali dell'igiene e microbiologia
- B2 - degli aspetti psicologici e pedagogici di comunità
- B3 - delle linee guida e le raccomandazioni

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- B4 - Sanno elaborare questionari per la rilevazione delle abitudini e dei consumi alimentari del singolo individuo e di popolazioni;
- B5 - Sanno condurre indagini alimentari di popolazione per la rilevazione dell'apporto energetico globale e per singoli nutrienti;
- B6 - Sanno effettuare prelievi di campioni per il controllo batteriologico degli alimenti e saper interpretare il risultato degli esami;
- B7 - Sanno identificare i fattori di rischio alimentari per la salute occupazionale;
- B8 - Sanno identificare i bisogni psicologici e sociali della collettività, di particolari gruppi, dell'età evolutiva, e dei generi correlati all'alimentazione ed alla nutrizione;
- B9 - Sanno pianificare indagini di popolazione e campagne di screening e promozione della corretta alimentazione

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

SCIENZE FISICHE, INFORMATICHE E STATISTICHE
PREVENZIONE AMBIENTI DI LAVORO
SCIENZE UMANE E MANAGEMENT
NUTRIZIONE MATERNO-INFANTILE
SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATE ALLA PREVENZIONE E ALLA EDUCAZIONE ALIMENTARE
NUTRIZIONE DELLE COLLETTIVITA' E RISTORAZIONE COLLETTIVA

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

C) SCIENZE DIETETICHE

Conoscenza e comprensione

- C1 - Sono a conoscenza dei macro e micronutrienti.
- C2 - Hanno la capacità di comprendere i meccanismi che regolano il bilancio energetico.
- C3 - Riconoscono le caratteristiche degli alimenti crudi e dopo trasformazioni conseguenti alla conservazione e cottura; hanno capacità di valutare visivamente pesi e volumi degli alimenti;
- C4 - Sono a conoscenza delle diete commerciali e dei loro effetti sulla salute

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Hanno capacità di:

- C5 - utilizzare gli strumenti idonei per la valutazione della composizione corporea e lo stato di nutrizione (anamnesi alimentare, antropometria, plicometria, mediante bioimpedenziometria, Dexa)
- C6 - formulare tabelle di composizione degli alimenti;
- C7 - compilare liste di equivalenti di nutrienti;
- C8 - calcolare il fabbisogno nutrizionale per fasce di età ;
- C9- eseguire correttamente una storia dietetica.

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

SCIENZE BIOMEDICHE I
BIOCHIMICA E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE
MALATTIE DEL METABOLISMO E TERAPIA DIETETICA

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

D) RICERCA SCIENTIFICA, AGGIORNAMENTO E FORMAZIONE CONTINUA

Conoscenza e comprensione

- D1 - Conoscono la gestione dei sistemi informativi per il reperimento delle fonti aggiornate, e alla propria autoformazione;
- D2 - Conoscono le principali analisi statistiche.
- D3- Conoscono come scegliere la migliore tipologia di formazione continua

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- D4 - Hanno capacità di comprensione e abilità nel risolvere i problemi su tematiche nutrizionali nuove o non familiari, inserite in contesti ampi e interdisciplinari connessi al raggiungimento di ottime capacità cliniche atte alla complessità della cura ed alla salute della popolazione.
- D5 - Hanno capacità di pianificare studi di verifica della efficacia dei modelli degli interventi nutrizionali.

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

SCIENZE FISICHE, INFORMATICHE E STATISTICHE
COMPETENZE INFORMATICO-LINGUISTICHE

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

E) ETICA E MANAGEMENT

Conoscenza e comprensione

- E1 - Sono a conoscenza dei principi fondamentali dell'economia, dell'organizzazione sanitaria, e del diritto del lavoro
- E2 - Sono a conoscenza dei principi bioetici generali, deontologici, giuridici e medico-legali attinenti allo svolgimento della propria professione

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- E3 - Sanno organizzare i servizi, identificare e rispettare i ruoli delle singole figure professionali
- E4 - Sanno identificare le problematiche bioetiche e applicare le misure più idonee nel rispetto del paziente/cliente
- E5 - Sanno organizzare il lavoro in team multi professionali

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

PREVENZIONE AMBIENTI DI LAVORO

SCIENZE UMANE E MANAGEMENT

SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATE ALLA PREVENZIONE E ALLA EDUCAZIONE ALIMENTARE

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

F) NUTRIZIONE CLINICA

Conoscenza e comprensione

Sono a conoscenza:

- F1 - dei principi della nutrigenetica e della nutrigenomica.
- F2 - delle basi delle caratteristiche antropometriche.
- F3 - delle metodiche di valutazione dello stato nutrizionale.
- F4 - Dei meccanismi per mantenere il bilancio idro-elettrolitico.
- F5 - delle sindromi e le malattie conseguenti a comportamenti alimentari errati e le basi del loro trattamento nutrizionale.
- F6 - delle malattie che provocano malnutrizione
- F7- dei principi degli alimenti funzionali e della nutraceutica
- F8 - dei principali trattamenti dietetico-comportamentali
- F9 - Hanno capacità di comprendere il razionale della terapia medico-nutrizionale.
- F10 - Hanno capacità di comprendere i principi di regimi alimentari e la terapia nutrizionale da adottare in particolari condizioni fisiologiche e patologiche, acute e croniche.
- F11 - Riconoscono i segni e sintomi relative all'aggravamento clinico, anche psicologico, della persona assistita e sanno come monitorare, prevenire e affrontare situazioni critiche attivando tempestivamente anche altri professionisti;
- F12 - Sanno valutare lo stato di nutrizione delle persone sane e malate
- F13 - 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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- F14 - Hanno capacità di raccogliere un'anamnesi approfondita sulle abitudini alimentari, la storia familiare, l'attività fisica e le eventuali variazioni di peso; sanno raccogliere informazioni circa l'uso di farmaci e/o di supplementi dietetici, nonché il consumo di alcool in relazione all'impatto sullo stato nutrizionale
- F15 - Hanno capacità di condurre un esame antropometrico completo finalizzato alla valutazione dello stato nutrizionale. Sanno riconoscere le condizioni di malnutrizione, per eccesso o per difetto;
- F16 - Sanno riconoscere i fattori di rischio alimentari che influenzano lo stato di salute
- F17 - Hanno capacità di pianificare interventi di assistenza dietetico-nutrizionali nei diversi settori operativi, nelle diverse condizioni fisiologiche (età evolutiva, gravidanza, allattamento, età geriatrica) e nelle diverse patologie.
- F18 - 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.

F19 - Sanno identificare i soggetti che sono a rischio di malnutrizione e richiedono modificazioni dello stile di vita o di integrazioni alimentari.

F20 - Hanno capacità a utilizzare strumenti e metodologie di verifica della qualità degli interventi nutrizionali;

F21 - Hanno capacità di realizzare interventi di preventivi e di assistenza dietetico-nutrizionali nelle diverse condizioni fisiologiche (età evolutiva, gravidanza, allattamento, età geriatrica) e nelle diverse patologie

F22 - Sanno pianificare, realizzare e valutare un intervento di nutrizione artificiale ospedaliera e domiciliare

F23 - Sanno identificare i disturbi del comportamento alimentare (DCA) e programmare e gestire gli interventi dietetico-nutrizionali anche collaborando attivamente con equipe interprofessionali;

F24 - Sanno identificare i pazienti che necessitano di terapia medico nutrizionale.

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

BIOCHIMICA E FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE

SCIENZE BIOMEDICHE II

SCIENZE UMANE E MANAGEMENT

SCIENZE MEDICO-CHIRURGICHE

NUTRIZIONE MATERNO-INFANTILE

SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATE ALLA CLINICA

SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATE ALLA PREVENZIONE E ALLA EDUCAZIONE ALIMENTARE

MALNUTRIZIONE E NUTRIZIONE ARTIFICIALE

MALATTIE DEL METABOLISMO E TERAPIA DIETETICA

SCIENZE PSICOLOGICHE E DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE

PRIMO SOCCORSO Malattie Critiche Medico-chirurgiche

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



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 e 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

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

Autonomia di giudizio

Insegnamento (o altre attività formative) che realizzano i risultati di apprendimento

SCIENZE BIOMEDICHE I

BIOCHIMICA E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE

SCIENZE FISICHE, INFORMATICHE E STATISTICHE

SCIENZE UMANE E MANAGEMENT

SCIENZE MEDICO-CHIRURGICHE

**Abilità
communicative**

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

Capacit  di Comunicazione

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

E8 - Hanno capacit  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 capacit  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 ambiguit  le loro conclusioni, diagnostiche e terapeutiche nonch  e la ratio ad esse sottese, a interlocutori specialisti e non specialisti.

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

F32 - Hanno abilit  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 attivit  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.

Insegnamenti (o altre attivit  formative) che realizzano i risultati di apprendimento

SCIENZE UMANE E MANAGEMENT

BIOCHIMICA E FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE

SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATE ALLA PREVENZIONE E ALLA EDUCAZIONE ALIMENTARE

MALNUTRIZIONE E NUTRIZIONE ARTIFICIALE

SCIENZE PSICOLOGICHE E DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE

Capacità di apprendimento

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:

Management dell'Informazione

- 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.

A12 - Sanno apprendere i meccanismi delle principali malattie metaboliche nelle varie fasce d'età, identificare le criticità relative alla diagnostica e alla terapia

A13 - Sanno identificare eventuali alterazioni su base genetica e indirizzare la diagnosi.

B13 - Sanno comprendere e gestire l'informazione biomedica per attività di sorveglianza nutrizionale;

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 comfort (elaborazione di razioni alimentari e relativi menù per gruppi di popolazione, elaborazione del piano di autocontrollo, di capitolati per derrate alimentari, ecc.);

B15 eseguire relazioni valutative su strutture di ristorazione.

C14 - Apprendono i meccanismi che sottendono alle misurazioni antropometriche.

Apprendono le metodiche per classificare lo stato nutrizionale dei soggetti.

D10 - Hanno capacità di aggiornamento attraverso la consultazione delle pubblicazioni scientifiche del settore e delle risorse telematiche a loro disposizione

D11 - Effettuare criticamente la lettura di articoli scientifica in lingua inglese.

E10 - Sanno apprendere i principi deontologici della professione, le ripercussioni medico-legali delle loro azioni

E11 - Sanno apprendere le novità sulla medicina di genere, sui recenti orientamenti nel campo dei diritti umani

E12 - Sanno acquisire capacità manageriali.

F36 - Hanno capacità di proseguire gli studi, utilizzando le conoscenze di base acquisite nei corsi precedenti.

F37 - Hanno acquisito un metodo clinico e di studio che consente loro una continua crescita professionale e aggiornamento

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;

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

F40 - Sono in grado di gestire l'informazione biomedica per aspetti riabilitativi, rivolti alla popolazione sana o a campioni di popolazione con specifiche patologie.

Insegnamenti (o altre attività formative) che realizzano i risultati di apprendimento
SCIENZE BIOMEDICHE I
BIOCHIMICA E FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE
MALATTIE DEL METABOLISMO E TERAPIA DIETETICA
PREVENZIONE AMBIENTI DI LAVORO
SCIENZE DELLA DIETETICA APPLICATE ALLA PREVENZIONE E ALLA EDUCAZIONE
ALIMENTARE
NUTRIZIONE DELLE COLLETTIVITA' E RISTORAZIONE COLLETTIVA
COMPETENZE INFORMatico-LINGUISTICHE
SCIENZE UMANE E MANAGEMENT
SCIENZE FISICHE, INFORMATICHE E STATISTICHE
NUTRIZIONE MATERNO-INFANTILE

▶ QUADRO A5

Prova finale

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.

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

▶ 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.	MED/08	Anno di corso 1	ANATOMIA PATOLOGICA (modulo di C.I. SCIENZE BIOMEDICHE II) link			1	8	
2.	BIO/16	Anno di corso 1	ANATOMIA UMANA (modulo di C.I. SCIENZE BIOMEDICHE I) link			2	16	
3.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA (modulo di C.I. BIOCHIMICA E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) link			4	32	
4.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA (modulo di C.I. SCIENZE BIOMEDICHE I) link	FANIELLO CONCETTA	RU	4	32	
5.	SECS-P/07	Anno di corso 1	ECONOMIA AZIENDALE (modulo di C.I. SCIENZE UMANE E MANAGEMENT) link			1	8	
6.	MED/13	Anno di corso 1	ENDOCRINOLOGIA (modulo di C.I. SCIENZE MEDICO-CHIRURGICHE) link	BRUNETTI ANTONIO	PA	1	8	
7.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA (modulo di C.I. SCIENZE BIOMEDICHE II) link			3	24	
8.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA (modulo di C.I. BIOCHIMICA E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) link			1	8	
9.	MED/42	Anno di corso 1	IGIENE (modulo di C.I. PREVENZIONE AMBIENTI DI LAVORO) link			2	16	
10.	MED/42	Anno di corso 1	IGIENE GENERALE E APPLICATA (modulo di C.I. SCIENZE UMANE E MANAGEMENT) link			1	8	
11.	INF/01	Anno di corso 1	INFORMATICA (modulo di C.I. SCIENZE FISICHE INFORMATICHE E STATISTICHE) link			3	24	

12.	MED/17	Anno di corso 1	MALATTIE INFETTIVE (modulo di C.I. PREVENZIONE AMBIENTI DI LAVORO) link			1	8	
13.	MED/09	Anno di corso 1	MEDICINA INTERNA (modulo di C.I. SCIENZE MEDICO-CHIRURGICHE) link	ANDREOZZI FRANCESCO	RU	1	8	
14.	MED/07	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA E MICROBIOLOGIA CLINICA (modulo di C.I. PREVENZIONE AMBIENTI DI LAVORO) link	MATERA GIOVANNI	PA	2	16	
15.	MED/05	Anno di corso 1	PATOLOGIA CLINICA (modulo di C.I. SCIENZE BIOMEDICHE II) link	GULLETTA ELIO	PO	1	8	
16.	M-PSI/01	Anno di corso 1	PSICOLOGIA GENERALE (modulo di C.I. SCIENZE UMANE E MANAGEMENT) link			2	16	
17.	MED/49	Anno di corso 1	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di C.I. BIOCHIMICA E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE) link	PUJIA ARTURO	PO	1	8	
18.	MED/01	Anno di corso 1	STATISTICA MEDICA (modulo di C.I. SCIENZE FISICHE INFORMATICHE E STATISTICHE) link			1	8	

▶ 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](#)



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

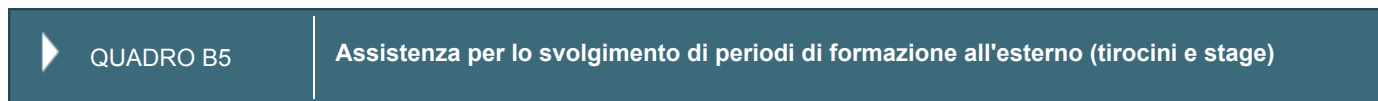
Pdf inserito: [visualizza](#)



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



QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

- 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. 2014-2015

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.
Istituto Politecnico di Lisbona (Lisbona PORTOGALLO)	14/03/2014	7



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

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Link inserito: <http://www.almalaurea.it/universita/profilo>



▶ 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 Ãˆ coordinato da un Docente nominato dal Senato Accademico. La gestione del Corso Ãˆ affidata alla Scuola di Medicina e Chirurgia, struttura didattica di raccordo tra i tre Dipartimenti di area biomedico-farmaceutica. La Scuola di Medicina Ãˆ presieduta da un Professore Ordinario. Gli atti inerenti la attivitÃ 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 qualitÃ ha istituito il Presidio di QualitÃ che supporta i CdS.

Compiti, funzioni, composizione ed attivitÃ 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 responsabilitÃ 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'attivitÃ di formazione erogate dallo stesso.

Responsabile della Assicurazione di QualitÃ del Corsi di Laurea Ãˆ il Coordinatore, Prof.ssa Tiziana Montalcini in collaborazione con il gruppo di qualitÃ che include il referente per la qualitÃ Prof. T. Iaquina, il rappresentante degli studenti, Sig.ra Francesca Saullo 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 qualitÃ e la quantitÃ dei servizi messi a disposizione degli studenti;
- la facilitÃ di accesso alle informazioni relative ad ogni ambito dell'attivitÃ didattica;
- l'efficacia e l'efficienza delle attivitÃ 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 predisponde un calendario di lezioni ed esami coerente, per quanto possibile, con le richieste degli studenti; identifica le difformità e predisponde 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

▶ QUADRO D5

Progettazione del CdS

▶ QUADRO D6

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



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
Modalità di svolgimento	convenzionale



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	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.	ANDREOZZI	Francesco	MED/09	RU	1	Base/Caratterizzante	1. MEDICINA INTERNA
2.	FANIELLO	Concetta Maria	BIO/10	RU	1	Base	1. BIOCHIMICA
3.	MONTALCINI	Tiziana	MED/49	RU	1	Caratterizzante	1. SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE
							1. SCIENZE E TECNICHE

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

✓ requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Sullo	Francesca		

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: 20
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: 01/11/2014

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 Convenzione: 36



Altre Informazioni

Codice interno all'ateneo del corso

S674^GEN^079023

Massimo numero di crediti riconoscibili

12 *DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011*

Corsi della medesima classe

- 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 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)

Date

Data di approvazione della struttura didattica

09/01/2013

Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione

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

Criteri 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 - Ordinamento Didattico

OMISSIS

"...Il Prof. FocÃ 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 ÂL/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: Âper ciascun corso di studio deve essere assicurata la copertura teorica dei settori scientifico-disciplinari da attivare relativi alle attivitÃ formative di base e caratterizzanti (cosÃ- 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. 2013/2014Â, 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'unanimitÃ ..."

OMISSIS



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione - Scheda SUA

OMISSIS

"...Il Prof. FocÃ 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 ÂL/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: Âper ciascun corso di studio deve essere assicurata la copertura teorica dei settori scientifico-disciplinari da attivare relativi alle attivitÃ formative di base e caratterizzanti (cosÃ- 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. 2013/2014Â, 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'unanimitÃ ..."

OMISSIS



Motivi dell'istituzione di piÃ¹ corsi nella classe

Nel caso dei Corsi delle Professioni sanitarie Ã il decreto interministeriale del 19 febbraio 2009 "determinazione delle classi delle professioni sanitarie", a prevedere l'istituzione di piÃ¹ corsi nella medesima classe prevedendone la diversificazione, quindi la motivazione Ã intrinseca al decreto.



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2014	C51400774	ANATOMIA PATOLOGICA (modulo di C.I. SCIENZE BIOMEDICHE II)	MED/08	Docente non specificato		8
2	2014	C51400756	ANATOMIA UMANA (modulo di C.I. SCIENZE BIOMEDICHE I)	BIO/16	Docente non specificato		16
3	2013	C51400800	ANESTESIOLOGIA (modulo di C.I. MALNUTRIZIONE E NUTRIZIONE ARTIFICIALE)	MED/41	Ermenegildo SANTANGELO <i>Prof. la fascia Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO</i>	MED/41	16
4	2014	C51400755	BIOCHIMICA (modulo di C.I. SCIENZE BIOMEDICHE I)	BIO/10	Docente di riferimento Concetta Maria FANIELLO <i>Ricercatore Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO</i>	BIO/10	32
5	2014	C51400768	BIOCHIMICA (modulo di C.I. BIOCHIMICA E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE)	BIO/10	Docente non specificato		32
6	2013	C51400801	CHIRURGIA GENERALE (modulo di C.I. MALNUTRIZIONE E NUTRIZIONE ARTIFICIALE)	MED/18	Giuseppe SAMMARCO <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO</i>	MED/18	16
7	2014	C51400778	ECONOMIA AZIENDALE (modulo di C.I. SCIENZE UMANE E MANAGEMENT)	SECS-P/07	Docente non specificato		8
8	2013	C51400804	ENDOCRINOLOGIA (modulo di C.I. MALATTIE DEL METABOLISMO E TERAPIA DIETETICHE)	MED/13	Antonio BRUNETTI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO</i>	MED/13	16

9	2014	C51400783	ENDOCRINOLOGIA (modulo di C.I. SCIENZE MEDICO-CHIRURGICHE)	MED/13	Antonio BRUNETTI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO</i>	MED/13	8
10	2014	C51400767	FISIOLOGIA (modulo di C.I. BIOCHIMICA E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE)	BIO/09	Docente non specificato		8
11	2014	C51400771	FISIOLOGIA (modulo di C.I. SCIENZE BIOMEDICHE II)	BIO/09	Docente non specificato		24
12	2013	C51400786	GASTROENTEROLOGIA (modulo di C.I. NUTRIZIONE MATERNO-INFANTILE)	MED/12	Francesco LUZZA <i>Prof. la fascia Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO</i>	MED/12	8
13	2013	C51400791	GASTROENTEROLOGIA (modulo di C.I. SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATA ALLA CLINICA)	MED/12	Francesco LUZZA <i>Prof. la fascia Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO</i>	MED/12	16
14	2014	C51400763	IGIENE (modulo di C.I. PREVENZIONE AMBIENTI DI LAVORO)	MED/42	Docente non specificato		16
15	2013	C51400796	IGIENE GENERALE E APPLICATA (modulo di C.I. SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATE ALLA PREVENZIONE E ALLA EDUCAZIONE ALIMENTARE)	MED/42	Docente non specificato		16
16	2014	C51400779	IGIENE GENERALE E APPLICATA (modulo di C.I. SCIENZE UMANE E MANAGEMENT)	MED/42	Docente non specificato		8
17	2014	C51400760	INFORMATICA (modulo di C.I. SCIENZE FISICHE INFORMATICHE E STATISTICHE)	INF/01	Docente non specificato		24
18	2014	C51400764	MALATTIE INFETTIVE (modulo di C.I. PREVENZIONE AMBIENTI DI LAVORO)	MED/17	Docente non specificato		8
19	2014	C51400752	MEDICINA INTERNA (modulo di C.I. SCIENZE MEDICO-CHIRURGICHE)	MED/09	Docente di riferimento Francesco ANDREOZZI <i>Ricercatore Università degli</i>	MED/09	8

*Studi "Magna
Graecia" di
CATANZARO*

20	2013	C51400803	MEDICINA INTERNA (modulo di C.I. MALATTIE DEL METABOLISMO E TERAPIA DIETETICHE)	MED/09	Docente non specificato		16
21	2014	C51400750	MICROBIOLOGIA E MICROBIOLOGIA CLINICA (modulo di C.I. PREVENZIONE AMBIENTI DI LAVORO)	MED/07	Giovanni MATERA <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO</i>	MED/07	16
22	2013	C51400790	NEFROLOGIA (modulo di C.I. SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATA ALLA CLINICA)	MED/14	Michele ANDREUCCI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO</i>	MED/14	16
23	2013	C51400798	ONCOLOGIA (modulo di C.I. MALNUTRIZIONE E NUTRIZIONE ARTIFICIALE)	MED/06	Docente non specificato		8
24	2014	C51400773	PATOLOGIA CLINICA (modulo di C.I. SCIENZE BIOMEDICHE II)	MED/05	Elio GULLETTA <i>Prof. Ila fascia Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO</i>	MED/05	8
25	2013	C51400794	PEDAGOGIA GENERALE (modulo di C.I. SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATE ALLA PREVENZIONE E ALLA EDUCAZIONE ALIMENTARE)	M-PED/01	Docente non specificato		16
26	2013	C51400788	PEDIATRIA GENERALE E SPECIALISTICA (modulo di C.I. NUTRIZIONE MATERNO-INFANTILE)	MED/38	Roberto MINIERO <i>Prof. Ila fascia Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO</i>	MED/38	24
27	2014	C51400775	PSICOLOGIA GENERALE (modulo di C.I. SCIENZE UMANE E MANAGEMENT)	M-PSI/01	Docente non specificato		16
28	2014	C51400766	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di C.I. BIOCHIMICA E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE)	MED/49	Docente di riferimento Arturo PUJIA <i>Prof. Ila fascia Università degli Studi "Magna</i>	MED/49	8

29	2013	C51400787	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di C.I. NUTRIZIONE MATERNO-INFANTILE)	MED/49	Docente di riferimento Tiziana MONTALCINI <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO</i>	MED/49	16	
30	2013	C51400805	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di C.I. MALATTIE DEL METABOLISMO E TERAPIA DIETETICHE)	MED/49	Docente non specificato		16	
31	2013	C51400799	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di C.I. MALNUTRIZIONE E NUTRIZIONE ARTIFICIALE)	MED/49	Docente non specificato		16	
32	2013	C51400792	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di C.I. SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATA ALLA CLINICA)	MED/49	Docente non specificato		16	
33	2013	C51400795	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di C.I. SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATE ALLA PREVENZIONE E ALLA EDUCAZIONE ALIMENTARE)	MED/49	Docente non specificato		16	
34	2014	C51400759	STATISTICA MEDICA (modulo di C.I. SCIENZE FISICHE INFORMATICHE E STATISTICHE)	MED/01	Docente non specificato		8	
							ore totali	504



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			

	<ul style="list-style-type: none"> ↳ <i>BIOCHIMICA (1 anno) - 4 CFU</i> ↳ <i>BIOCHIMICA (1 anno) - 4 CFU</i> 			
	BIO/09 Fisiologia			
	<ul style="list-style-type: none"> ↳ <i>FISIOLOGIA (1 anno) - 1 CFU</i> ↳ <i>FISIOLOGIA (1 anno) - 3 CFU</i> 			
Primo soccorso	MED/41 Anestesiologia			
	<ul style="list-style-type: none"> ↳ <i>ANESTESIOLOGIA (2 anno) - 2 CFU</i> ↳ <i>ANESTESIOLOGIA (BASIC LIFE SUPPORT) (3 anno) - 1 CFU</i> 			
	MED/18 Chirurgia generale			
	<ul style="list-style-type: none"> ↳ <i>CHIRURGIA GENERALE (CHIRURGIA D'URGENZA) (3 anno) - 1 CFU</i> 	6	6	6 - 6
	MED/09 Medicina interna			
	<ul style="list-style-type: none"> ↳ <i>MEDICINA INTERNA (1 anno) - 1 CFU</i> 			
	BIO/14 Farmacologia			
	<ul style="list-style-type: none"> ↳ <i>FARMACOLOGIA (3 anno) - 1 CFU</i> 			
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
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
	<ul style="list-style-type: none"> ↳ <i>SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (1 anno) - 1 CFU</i> ↳ <i>SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (2 anno) - 2 CFU</i> ↳ <i>SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (2 anno) - 2 CFU</i> 			

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 II SEMESTRE (2 anno) - 18 CFU			
	↳ TIROCINIO II ANNO I SEMESTRE (2 anno) - 12 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



Comunicazioni dell'ateneo al CUN



Note relative alle attività di base



Note relative alle altre attività



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

Si ritiene utile completare la formazione degli studenti con ulteriori conoscenze della disciplina per un maggior approfondimento dei principi radiodiagnostici 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)			
	INF/01 Informatica	8	8	8
	MED/01 Statistica medica			
	SPS/07 Sociologia generale			
Scienze biomediche	BIO/09 Fisiologia			
	BIO/10 Biochimica			
	BIO/16 Anatomia umana	19	19	11
	MED/04 Patologia generale			
	MED/05 Patologia clinica			
MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica				

Primo soccorso	BIO/14 Farmacologia MED/09 Medicina interna MED/18 Chirurgia generale MED/41 Anestesiologia	6	6	3
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