



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA
Nome del corso	Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista)(<i>IdSua:1523781</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.dietistica.unimore.it
Tasse	http://www.unimore.it/ammissione/tasse.html
Modalità di svolgimento	convenzionale

Referenti e Strutture

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

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BERTOLOTI	Marco	MED/09	PO	.5	Base/Caratterizzante
2.	BIAGINI	Giuseppe	BIO/09	PA	.5	Base
3.	CARUBBI	Francesca	MED/49	PA	1	Caratterizzante
4.	FERRETTI	Marzia	BIO/16	PA	1	Base
5.	NICHELLI	Paolo Frigio	MED/26	PO	.5	Caratterizzante
6.	PELLEGRINI	Massimo	MED/49	RU	1	Caratterizzante

7.	PEPPOLONI	Samuele	MED/07	PA	.5	Base/Caratterizzante
8.	BECCHI	Maria Angela	MED/42	PA	1	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti	ANNOVI GIULIA 72256@studenti.unimore.it BORGHI MATTEO matte92borghi@gmail.com ZAIKINA LYUDMILA 35402@studenti.unimore.it
Gruppo di gestione AQ	Marco Bertolotti Giuseppe Biagini Francesca Carubbi Giulia Curia Marzia Ferretti Anna Vittoria Mattioli Patrizia Pedrazzi Massimo Pellegrini Samuele Peppoloni
Tutor	Valentina BERTARINI Silvia TONI Patrizia PEDRAZZI Patrizia Federica TOSCHI Paola Patrizia MORANA Anna Laura FANTUZZI Rossella GIANNINI Francesca CORTESI Elena CARBONI Silvia RAGGI Silvia GABRIELE Linda REVERBERI Simona MIDILI Roberta COPELLI Simona BODECCHI Salvatore VACCARO Luciana ANDRINI Jenny PINCA Clelia MILORO Tiziana SIMONINI Ylenja PERSI Marilena PASSALACQUA Patrizia PALUMBO Susanna ROVESTI Elisa MONZALI Piera BONFATTI

Il Corso di Studio in breve

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

Il corso di laurea, pertanto, dedica particolare attenzione all'acquisizione sia di conoscenze teoriche, in ambito biologico e

19/04/2015

medico-clinico, sia di competenze tecnico-pratiche (dietetiche e dietoterapeutiche).

Il Corso di Laurea è così strutturato: al primo anno, lo studio delle discipline biomediche consente la migliore comprensione dei più rilevanti elementi che sono alla base dei processi fisiologici e patologici che interessano la nutrizione e il metabolismo, oltre che la chimica degli alimenti e i principi di dietetica.

Al secondo anno, lo studio dei principali problemi di salute di una comunità e degli interventi dei servizi socio-sanitari in relazione ai fabbisogni nutrizionali, nonché la conoscenza dei fondamenti psico-pedagogici, consente di ottenere una buona formazione teorico-pratica nell'ambito della nutrizione delle collettività e dell'educazione alimentare per soggetti sani e malati. Al secondo e terzo anno, gli insegnamenti medico-specialistici e il tirocinio clinico hanno l'obiettivo di far acquisire competenze specifiche nell'ambito della nutrizione clinica e della dietoterapia e conoscere le principali norme deontologiche che regolano l'esercizio della professione del dietista.

Il tirocinio, obbligatorio nei tre anni di corso, è svolto in collaborazione con dietisti laureati e dipendenti di strutture universitarie e aziendali convenzionate che, in qualità di tutors, preparano gli studenti all'esercizio della professione e all'inserimento nel mondo del lavoro. L'elaborazione della tesi di laurea permette allo studente di sperimentare le corrette metodologie per la ricerca clinico-scientifica e bibliografica, utile anche ai fini dell'aggiornamento permanente. In questo contesto, al termine del percorso formativo triennale e dopo aver superato l'esame finale per l'abilitazione alla professione, il laureato è in grado di esercitare con competenza e autonomia la professione del dietista in ambito sanitario ed extra-sanitario.



QUADRO A1

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

E' stata organizzata in data 12 febbraio 2015 una nuova consultazione con le parti interessate, di concerto con tutti i corsi di studio delle professioni sanitarie UNIMORE al fine di ottenere maggiore partecipazione e risonanza dell'evento, organizzata dalla Facoltà di Medicina e Chirurgia presso la sede del Centro Servizi della Facoltà di Medicina e Chirurgia UNIMORE, via Pozzo 71, Modena MO. 07/04/2015

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

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

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

Organo o soggetto accademico che effettua la consultazione: il Corso di Laurea in Dietistica, nelle persone del Presidente e del Coordinatore AFP, che richiedono il parere delle Organizzazioni consultate attraverso la partecipazione all'evento programmato e attraverso questionari di valutazione inviati alle parti interessate.

Modalità e cadenza di consultazione :

- Evento a cadenza annuale per la consultazione delle parti interessate.
- Rappresentanza delle organizzazioni professionali (ANDID) nel Consiglio dei Docenti del CdL con riunioni a cadenza trimestrale.
- Rappresentanza dell'Associazione professionale dei Dietisti (ANDID) nella Commissione dell'Esame di Stato abilitante alla professione che si svolge nelle sessioni di ottobre-novembre e marzo-aprile di ogni anno accademico.
- Consultazione periodica (semestrale) per l'organizzazione della didattica teorica e pratica (tirocini) presso l'azienda di ristorazione CIR-Food, azienda convenzionata a scopo di didattica integrativa, al fine di fornire agli studenti una preparazione sempre più orientata al mondo del lavoro.

Descrizione link: verbale della riunione con le parti interessate 12.2.2015

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: verbale riunione parti interessate 12.2.15

QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Il profilo professionale che si intende formare è quello del Dietista

funzione in un contesto di lavoro:

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

competenze associate alla funzione:

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

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

sbocchi professionali:

I laureati in Dietistica possono trovare occupazione in strutture socio-sanitarie pubbliche o private, in aziende private, in enti

pubblici territoriali (comune, provincia, ecc.) sia in regime di dipendenza che libero professionale.

In particolare gli sbocchi occupazionali sono:

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

QUADRO 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 CdS i candidati che siano in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo. *10/04/2015*

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

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

QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso

I laureati nel corso di laurea in Dietistica sono, ai sensi della legge 10 agosto 2000, n. 251, articolo 3, comma 1, operatori delle professioni sanitarie che svolgono, con autonomia professionale, attività tecnico-assistenziale e devono essere dotati di una: *07/04/2015*

- adeguata preparazione nelle discipline di base, tale da consentire loro la migliore comprensione dei più rilevanti elementi che sono alla base dei processi fisiologici e patologici che si sviluppano in età evolutiva, adulta e geriatrica, sui quali si focalizza il loro intervento tecnico-assistenziale;
- conoscenza dei problemi di salute di una comunità e delle risposte dei servizi sanitari e socio-assistenziali ai principali bisogni di alimentazione e nutrizione;
- conoscenza dei fondamenti psico-pedagogici delle attività di insegnamento e apprendimento nella logica della comunicazione efficace e della formazione permanente;
- conoscenza delle principali norme che regolano l'esercizio della professione di dietista e le implicazioni medico-legali ad essa riferite;
- capacità di stabilire rapporti di collaborazione efficaci e deontologicamente corretti con utenti, altre figure professionali

nell'ambito di una equipe assistenziale e in strutture socio-sanitarie ove sia richiesta la propria competenza professionale.

Il percorso formativo del Corso di Laurea prevede:

- al primo anno una formazione scientifica di base con lo studio delle discipline biomediche per consentire la migliore comprensione dei più rilevanti elementi di base dei processi biochimici, fisiologici e patologici che interessano la nutrizione, oltre alla conoscenza delle scienze degli alimenti (chimica degli alimenti, tecnologie alimentari e principi di dietetica); il tirocinio e i laboratori permettono l'esperienza e l'applicazione delle conoscenze e l'acquisizione progressiva delle competenze specifiche professionalizzanti.

- al secondo anno lo studio dei principali problemi di salute di una comunità e degli interventi dei servizi socio-sanitari in relazione ai fabbisogni nutrizionali, con l'obiettivo di ottenere una buona formazione teorico-pratica, supportata dal tirocinio svolto sul campo (aziende di ristorazione, scuole, ecc.), nell'ambito della nutrizione delle collettività e della ristorazione collettiva (ristorazione ospedaliera, scolastica, ecc.) nonché la conoscenza dei fondamenti socio-psico-pedagogici da applicare all'educazione sanitaria ed alimentare rivolta al singolo (sano e malato) e a gruppi di popolazione (bambini, adolescenti, sportivi, anziani, ecc.); il tirocinio e i laboratori del secondo anno permettono l'esperienza diretta dello studente delle conoscenze e delle specifiche competenze professionalizzanti.

- al terzo anno una formazione in ambito clinico mediante gli insegnamenti medico-specialistici e il tirocinio (in servizi dietetici ospedalieri) che hanno l'obiettivo di far acquisire competenze specifiche di nutrizione clinica e di dietoterapia e di conoscere le principali norme deontologiche che regolano l'esercizio della professione del dietista. Gli insegnamenti di statistica, elaborazione dati, il corso di formazione di ricerca scientifica e la partecipazione a ricerche e studi clinici per l'elaborazione della tesi permettono allo studente di acquisire una metodologia scientifica adeguata.

Il tirocinio professionalizzante, la cui durata e l'attribuzione in CFU aumentano progressivamente nei tre anni, è svolto in contesti in cui lo studente può sperimentare le conoscenze e le tecniche apprese in ogni anno di corso con la supervisione di dietisti tutors che preparano gli studenti all'esercizio della professione in responsabilità e autonomia.

QUADRO A4.b

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e comprensione

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Area di Base

Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione delle discipline scientifiche di base (in particolare fisica, informatica, statistica) per la comprensione dei principi della ricerca scientifica in ambito medico-sanitario, per l'acquisizione dei principali strumenti informatici che consentono l'elaborazione di dati clinici e di analisi nutrizionali.

Conoscenze linguistiche di base per l'utilizzo della lingua inglese in contesti internazionali e per la comprensione della letteratura medico-scientifica.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare le nozioni di fisica alle principali discipline biomediche (fisiologia, biochimica, anatomia umana) e i metodi statistici e informatici per l'analisi e l'elaborazione di informazioni e dati sperimentali e clinici; capacità di applicare le

nozioni della lingua inglese nell'interpretazione di fonti scientifiche per approfondire e/o aggiornare le conoscenze in ambito nutrizionale.

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

- esame di profitto dell'insegnamento di fisica, informatica e statistica;
- placement test per la lingua inglese o verifica finale per conseguire idoneità.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Fisica applicata [url](#)

Informatica [url](#)

Inglese scientifico [url](#)

Statistica medica [url](#)

Area biomedica

Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione delle scienze biomediche (in particolare di biologia, istologia, biochimica, anatomia umana, fisiologia umana, microbiologia, igiene, patologia generale, farmacologia, ecc.) per la comprensione dei processi fisiologici e patologici connessi allo stato di salute e di malattia dei soggetti in diverse età della vita.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare e mostrare una comprensione sistematica e integrata delle principali discipline biomediche e saperle applicare in ambito sanitario-nutrizionale e nella pratica professionale.

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

Esami di profitto (scritti e orali) degli insegnamenti di:

- biologia, istologia e biochimica;
- anatomia e fisiologia;
- microbiologia e igiene;
- fisiopatologia.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Anatomia umana [url](#)

Fisiologia umana [url](#)

Igiene generale e applicata [url](#)

Microbiologia [url](#)

Biologia applicata [url](#)

Chimica medica e biochimica [url](#)

Istologia [url](#)

Farmacologia [url](#)

Fisiologia della nutrizione [url](#)

Fisiologia dello sport [url](#)

Patologia generale [url](#)

Area dietetico-nutrizionale

Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione delle scienze dietetiche applicate nei campi d'intervento della dietetica e della scienza dell'alimentazione (in particolare, chimica degli alimenti, principi di dietetica, tecnologie alimentari, nutrizione delle collettività, ristorazione collettiva, educazione alimentare, dietoterapia, nutrizione clinica, ecc.)

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- usare con abilità i principali metodi per la rilevazione dei consumi alimentari nel singolo o nella popolazione e strumenti informatici per l'analisi e l'elaborazione dei dati clinici e nutrizionali;

- indurre nei soggetti un adeguato cambiamento delle abitudini alimentari e dello stile di vita che possa essere monitorato e registrato in maniera consona a una sicura prassi dietetica;
- attingere alle fonti d'informazione (linee guida, letteratura scientifica, ecc.) al fine di risolvere problematiche sanitarie e pianificare strategie d'intervento dietetico-nutrizionale sul singolo e sulle collettività;
- interpretare e applicare i risultati della ricerca alla pratica dietetica e saper collegare i processi della ricerca allo sviluppo teorico della dietistica;
- comunicare informazioni, problemi e soluzioni relativamente a modelli dietetici e stato di salute a singoli individui (sani o malati) o gruppi di popolazione.

Metodi di accertamento dell'acquisizione dei risultati dell'apprendimento: esami (scritti e orali) di profitto degli insegnamenti di:

- scienze degli alimenti;
- scienze dietetiche applicate
- nutrizione umana e ristorazione collettiva.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Altre attività 1 anno [url](#)

Chimica degli alimenti [url](#)

Corso opzionale: prodotti dietetici [url](#)

Principi della dietetica [url](#)

Scienze delle tecnologie alimentari [url](#)

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

Dietologia valutazione stato nutrizionale [url](#)

Dietoterapia [url](#)

Nutrizione delle collettività ed educ.alimentare [url](#)

Ristorazione collettiva [url](#)

Seminari, convegni, stage [url](#)

Seminari, convegni, stage [url](#)

Dietoterapia diabete [url](#)

Dietoterapia disturbi del comportamento alimentare [url](#)

Dietoterapia malnutrizione [url](#)

Dietoterapia nefrologica [url](#)

Dietoterapia neurologica [url](#)

Dietoterapia nutrizione artificiale [url](#)

Dietoterapia pediatrica [url](#)

Nutrizione clinica [url](#)

Area socio-psico-pedagogica

Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione delle scienze psico-sociali (in particolare, psicologia generale, psicologia clinica, sociologia, pedagogia generale e sociale, psicologia dello sviluppo e dell'educazione) per la comprensione del comportamento umano, delle dinamiche relazionali e motivazionali e del counselling, per riconoscere e gestire con competenza i comportamenti alimentari patologici.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare le conoscenze teoriche e di considerare i fattori sociali, culturali e personali unitamente alle informazioni mediche e nutrizionali per valutare la risposta più appropriata ai bisogni di salute di un soggetto o di una popolazione per predisporre e gestire un adeguato intervento dietetico-educativo.

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

Metodi di accertamento dell'acquisizione dei risultati dell'apprendimento: esami di profitto (scritti e orali) degli insegnamenti di:
- Scienze umane e psico-pedagogiche

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Altre attività 2 anno [url](#)

Pedagogia generale e sociale [url](#)

Psicologia clinica [url](#)

Psicologia generale [url](#)

Psicologia sviluppo e dell'educazione [url](#)

Sociologia generale [url](#)

Area medico-clinica

Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione delle scienze medico-cliniche (endocrinologia, medicina interna, geriatria, gastroenterologia, nefrologia, cardiologia, pediatria, neuropsichiatria infantile, psichiatria, neurologia, ginecologia-ostetricia, chirurgia generale) per la comprensione della terminologia medica e della classificazione delle patologie, per conoscere fattori di rischio, eziologia, diagnosi, terapia e gestione multidisciplinare dei pazienti a cui è indirizzato l'intervento dietetico.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare e integrare le conoscenze dietetiche a quelle medico-cliniche in patologie (obesità, diabete, nefropatie, sindrome metabolica, ecc.) dove la nutrizione è parte integrante del piano terapeutico o la consulenza nutrizionale risulta efficace nella prevenzione, cura, riabilitazione della malattia (DCA, patologie ginecologiche, allergologiche-dermatologiche, cardiologiche, oncologiche, ecc.).

Metodi di accertamento dell'acquisizione dei risultati dell'apprendimento: esami di profitto (scritti e orali) degli insegnamenti di:

- Scienze medico internistiche;
- Scienze medico cliniche I;
- Scienze medico cliniche II;
- Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Medicina interna [url](#)

Auxologia [url](#)

Chirurgia generale [url](#)

Endocrinologia [url](#)

Gastroenterologia [url](#)

Geriatria [url](#)

Ginecologia e ostetricia [url](#)

Malattie cardiovascolari [url](#)

Malattie metaboliche [url](#)

Medicina interna [url](#)

Nefrologia [url](#)

Neonatologia [url](#)

Neuropsichiatria infantile [url](#)

Oncologia medica [url](#)

Psichiatria [url](#)

Area della prevenzione e del management

Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione delle scienze etiche, legali e preventive (in particolare, igiene, medicina legale, diritto del lavoro, economia aziendale sanitaria) per la comprensione del Sistema sanitario e della normativa vigente finalizzate alla promozione della salute pubblica e alla comprensione della responsabilità e dell'autonomia professionale nelle varie aree di intervento del dietista e della sua collaborazione con altri operatori.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di dimostrare di conoscere l'organizzazione della promozione e dell'educazione sanitaria ed avere una comprensione critica del ruolo e delle basi teoriche degli interventi sulla salute pubblica;

- dimostrare di possedere un'adeguata conoscenza dell'ambiente lavorativo nei vari contesti dell'esercizio della professione del dietista e di saper collaborare con colleghi e con altri operatori per conseguire obiettivi terapeutici comuni;

- integrare la comprensione delle questioni etiche e del codice deontologico con gli interventi dietetici in specifiche situazioni/casi.

Metodi di accertamento dell'acquisizione dei risultati dell'apprendimento: esami di profitto (scritti e orali) degli insegnamenti di:

- scienze della prevenzione e primo soccorso;
- management sanitario.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Deontologia professionale [url](#)

Educazione sanitaria [url](#)

Legislazione sanitaria [url](#)

Radioprotezione [url](#)

Corso "ricerca informazione scientifica" [url](#)

Diritto del lavoro [url](#)

Economia aziendale sanitaria [url](#)

Sistemi elaborazione delle informazioni [url](#)

Tirocinio professionalizzante

Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione delle tecniche dietetiche (conoscenze fornite negli insegnamenti con lezioni frontali e laboratori) e applicazione delle metodologie/strumenti appropriati e scientificamente validati, prima in aula con simulazioni e role playing, poi in vari ambiti in cui il dietista svolge la sua attività professionale (aziende di ristorazione collettiva, enti pubblici territoriali, servizi dietetici ospedalieri, case di cura, ecc.).

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare conoscenza e comprensione nel tirocinio, in particolare:

- aver acquisito la capacità di utilizzo di sistemi informatici per raccolta ed archiviazione dati, per l'elaborazione di tabelle dietetiche e menù, per la raccolta e la selezione di materiale bibliografico, per la gestione di flussi informativi sull'attività di un servizio;
- saper riconoscere e valutare i caratteri bromatologici ed organolettici degli alimenti crudi e loro trasformazioni conseguenti alla conservazione e cottura;
- saper valutare visivamente pesi e volumi degli alimenti;
- aver frequentato strutture modello del settore della ristorazione scolastica, ospedaliera e collettiva seguendo tutte le fasi di preparazione del menù e delle diete speciali;
- saper calcolare il fabbisogno nutrizionale per fasce di età ed elaborare razioni alimentari con liste di scambio;
- saper effettuare anamnesi alimentari e applicare diversi metodi di indagine per la rilevazione dei consumi alimentari;
- partecipare all'elaborazione di un progetto di educazione alimentare comprensivo di: analisi della situazione, definizione degli obiettivi, programmazione, attuazione, valutazione dei risultati;
- saper svolgere la valutazione dello stato nutrizionale in individui sani e patologici applicando metodiche diverse (valutazione antropometrica di 1° e 2° livello);
- saper eseguire un intervento nutrizionale in base alla patologia, comprensivo di: descrizione e valutazione del caso, definizione degli obiettivi, formulazione di protocolli dietetici, criteri di verifica;
- saper comunicare la terapia dietetica al paziente (colloquio in sede ambulatoriale e/o role playing in aula);
- saper impostare il piano di trattamento individuale e/o di gruppo, in collaborazione con l'équipe terapeutica, comprendente la definizione degli obiettivi, l'esecuzione delle procedure e la verifica degli obiettivi.

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

- esami scritti e orali, projet-work, simulazioni di casi clinici;
- monitoraggio di ogni tirocinio svolto dallo studente mediante applicazione di schede di valutazione (vedere sito web del CdL);
- esami scritti e orali di tirocinio del 1°, 2°, 3° anno.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Laboratorio professionalizzante 1 anno [url](#)

Tirocinio 1 anno [url](#)

Laboratorio dietetico-informatico [url](#)

Tirocinio 2 anno [url](#)

Tirocinio 3 anno [url](#)

QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio

Abilità comunicative

Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

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

- praticare l'intervento dietetico-nutrizionale riconoscendo e rispettando la dignità, la cultura, i valori e i diritti dei singoli individui e dei gruppi di popolazione;
- utilizzare capacità di pensiero critico per erogare un intervento dietetico-educativo efficace e consono all'utenza;
- assumersi la responsabilità e rispondere del proprio operato durante la pratica professionale in conformità al profilo, al codice deontologico e a standards etico-legali;
- essere autonomi nell'esercizio professionale della dietetica e saper collaborare con altri operatori in un team multidisciplinare nella valutazione, pianificazione, gestione di un intervento terapeutico;
- saper valutare criticamente il potenziale e i limiti della dietetica in quanto disciplina pratica e integrare nuovi concetti o argomenti provenienti da discipline correlate;
- saper utilizzare nuove conoscenze per analizzare e risolvere problematiche riscontrate nell'esercizio della dietistica;
- saper valutare criticamente la letteratura scientifica ai fini dell'aggiornamento permanente successivo, acquisire una metodologia scientifica per collaborare a ricerche e sperimentazioni scientifiche.

Metodologie, attività formative e strumenti didattici per sviluppare i risultati attesi:

- lezioni tecnico-pratiche e applicazioni in ambito dietetico;
- esercitazioni e simulazioni in aula e sul campo (cucine scolastiche e ospedaliere, scuole e ambulatori ospedalieri);
- discussione di casi e sessioni di debriefing in aula con il tutor per rielaborare esperienze professionali;
- attività di tirocinio in contesti diversi con la supervisione di un tutor esperto e con la progressiva assunzione di autonomia e responsabilità;
- attività di formazione su ricerca bibliografica, statistica, metodologia della ricerca ed elaborazione di protocolli e tesi di laurea.

Strumenti di valutazione per accertare il conseguimento dei risultati attesi:

- esami scritti e orali, project-work;
- esami di tirocinio strutturati a tappe
- laboratori di formazione su ricerca bibliografica e formazione scientifica e tesi di laurea.

I laureati in dietistica devono sviluppare le seguenti abilità comunicative:

- possedere e utilizzare abilità comunicative appropriate (in forma verbale, non verbale e scritta) con utenti appartenenti a diverse fasce d'età e alle loro famiglie nell'ambito del processo assistenziale;

- utilizzare adeguati strumenti didattici e di apprendimento negli interventi informativi-educativi specifici rivolti a singoli soggetti o a gruppi di popolazione sana o malata con l'obiettivo di promuovere un corretto stile di vita e sane abitudini alimentari;
- sostenere e motivare i soggetti verso scelte di promozione della salute, in particolare nei pazienti cronici; indurli ad una partecipazione attiva utilizzando tecniche di counselling;
- dimostrare abilità comunicative efficaci con gli altri operatori (nella consapevolezza della specificità dei ruoli) e stabilire relazioni professionali al fine di migliorare e integrare l'assistenza sanitaria erogata all'utente;
- assumere funzioni di guida e/o supporto verso altri operatori o studenti;
- collaborare con il team terapeutico per concordare modalità operative e lo sviluppo di protocolli clinico-nutrizionali e/o linee guida.

Metodologie, attività formative e strumenti didattici per sviluppare i risultati attesi:

- lezioni tecnico-pratiche e applicazioni sul campo;
- esercitazioni in aula e simulazioni sul campo;
- discussione di progetti, casi clinici in presenza di un tutor/docente;
- attività di tirocinio in contesti diversi con sessioni di debriefing per rielaborare le esperienze relazionali con l'utenza e l'equipe.

Strumenti di valutazione per accertare il conseguimento dei risultati attesi:

- esposizione di projet-work e partecipazione attiva ad interventi educativi guidati da tutors in ambito scolastico (educazione alimentare rivolta a bambini) e ospedaliero (educazione alimentare rivolta a soggetti o gruppi affetti da patologie);

**Abilità
comunicative**

- feedback di valutazione in itinere del tirocinio da parte dei tutors mediante utilizzo di schede e griglie di valutazione strutturate sulla base del apprendimenti/capacità attesi;
- esami di tirocinio con simulazione di competenze relazionali-educative attese.

Capacità di apprendimento

I laureati in dietistica devono sviluppare le seguenti capacità di apprendimento:

- sviluppare abilità di studio indipendente;
- dimostrare la capacità di aggiornare costantemente le proprie conoscenze e l'esercizio della professione al fine di adattarsi ai cambiamenti delle situazioni (es. bisogni di salute, dati epidemiologici, ecc.) e all'evoluzione della dietistica come disciplina scientifica;
- sviluppare la capacità di porsi interrogativi in relazione all'esercizio della pratica professionale formulando quesiti pertinenti in tempi e luoghi adeguati ai giusti interlocutori;
- dimostrare di ricercare con continuità le opportunità di autoapprendimento;
- dimostrare di possedere capacità di autovalutazione delle proprie competenze e individuare i propri bisogni formativi e di aggiornamento;
- dimostrare capacità di apprendimento collaborando con altre figure professionali e condividendo le conoscenze nel team multidisciplinare;
- dimostrare capacità di autonomia nel cercare le informazioni e selezionare le fonti sulla base delle evidenze scientifiche per risolvere problematiche o incertezze derivanti dalla pratica professionale.

Strumenti didattici e attività formative per sviluppare i risultati attesi:

- apprendimento basato su studio di casi e risoluzione di problemi;
- impiego di mappe cognitive;
- laboratori di metodologia della ricerca ed elaborazione delle informazioni (es. ricerca bibliografica on line, utilizzo di strumenti informatici per l'elaborazione dati, ecc.);
- lettura guidata e valutazione critica della letteratura scientifica in italiano e in inglese.

Strumenti di valutazione per accertare il conseguimento dei risultati attesi:

- projet-work, report su specifici argomenti, qualità della ricerca bibliografica utilizzata nell'elaborato finale;
- supervisione del tirocinio da parte del tutor referente con utilizzo di griglie di valutazione;
- partecipazione attiva alle sessioni di lavoro e di debriefing durante le attività di tirocinio.

QUADRO A5

Prova finale

Secondo la normativa vigente la prova finale, con valore di Esame di Stato abilitante alla professione del dietista si compone di: 10/04/2015

a) una prova tecnico-pratica nel corso della quale lo studente deve dimostrare di aver acquisito conoscenze e abilità teorico-pratiche proprie dello specifico profilo professionale;

b) redazione e discussione di un elaborato di tesi (revisione sistematica o tesi sperimentale).

Per la redazione dell'elaborato di natura teorico-applicativa (tesi di laurea) lo studente avrà la supervisione di un docente del Corso di Laurea, detto relatore, ed eventuali correlatori, anche esterni al Corso di Laurea. Scopo della tesi è quello di impegnare lo studente in un lavoro di formalizzazione, progettazione e/o sviluppo tematico che contribuisca sostanzialmente al completamento della sua formazione professionale attraverso l'applicazione di una rigorosa metodologia scientifica. Il contenuto della tesi deve essere inerente a tematiche dietetico-nutrizionali e discipline strettamente correlate.

La valutazione della tesi sarà basata sui seguenti criteri: livello di approfondimento del lavoro svolto, contributo critico del

laureando, adeguatezza e accuratezza della metodologia adottata per lo sviluppo della tematica e capacità espositiva e comunicativa. Il punteggio finale di Laurea è espresso in centodecimi con eventuale lode e particolare menzione per la pubblicazione.

Gli studenti concordano con il Coordinatore e il Presidente del CdL l'assegnazione dell'argomento della tesi e il nominativo del relatore almeno 6 mesi prima dell'esame di laurea sia per tesi di tipo sperimentale che per revisioni sistematiche. Altri adempimenti stabiliti dal CdL sono indicati nel sito web del corso di laurea (www.dietistica.unimore.it).

Le commissioni giudicatrici per la prova finale sono nominate dal Presidente del CdL e sono composte da non meno di 7 e non più di 11 membri nominati dal Rettore su proposta del Consiglio di corso di laurea e comprende almeno 2 membri designati dal Collegio professionale, ove esistente, ovvero dalle Associazioni professionali maggiormente rappresentative individuate secondo la normativa vigente. La prova è organizzata, con decreto del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca di concerto con il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, in due sessioni (ottobre-novembre e marzo-aprile).

**QUADRO B1.a****Descrizione del percorso di formazione**

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: PIANO DI STUDI CDL IN DIETISTICA 2015-16

QUADRO B1.b**Descrizione dei metodi di accertamento**

Tra i metodi di accertamento per valutare il conseguimento dei risultati attesi si utilizzano in particolare:

19/04/2015

- test di ingresso (placement test) per l'inglese scientifico;
- esami di profitto scritti e orali per gli insegnamenti che prevedono "ESAME" (con voto in trentesimi),
- prove scritte e orali in itinere per vari Insegnamenti che concorrono alla votazione finale; prove in itinere per il "TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE" (con attribuzione di "giudizi"), con simulazione di casi per la valutazione nutrizionale e l'elaborazione dei piani dietetici ad hoc, con tests per saggiare conoscenze e tecniche specifiche della professione, con esercitazioni tipo "role playing" e strumenti informatizzati,
- project work per i "LABORATORI PROFESSIONALIZZANTI" (con conseguimento di idoneità),
- laboratori con prove in itinere sulla formazione in metodologia della ricerca scientifica, bibliografica e statistica e la tesi di laurea.

La valutazione del tirocinio professionalizzante è svolta dai tutors mediante schede di valutazione (pubblicate sul sito www.dietistica.unimore.it) personalizzate predisposte per ogni anno di corso in base a: programmi, obiettivi formativi, sede di tirocinio. La valutazione del tirocinio prevede prove in itinere e una prova finale al termine di ogni anno di corso e si esprime in trentesimi (come un esame di profitto). In caso di mancato superamento dell'esame di tirocinio e di una valutazione complessivamente insufficiente, il tirocinio deve essere nuovamente frequentato con obbligo dello studente di ripetere le prove in itinere e quella finale.

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.

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

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

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

QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	AGR/15	Anno di corso 1	Altre attività 1 anno link	ANTONELLI ANDREA CV	PO	1	8	
2.	BIO/16	Anno di corso 1	Anatomia umana (<i>modulo di Anatomia e fisiologia</i>) link	FERRETTI MARZIA CV	PA	4	32	
3.	BIO/13	Anno di corso 1	Biologia applicata (<i>modulo di Biologia, istologia e biochimica</i>) link	GEMELLI CLAUDIA CV		2	16	
4.	CHIM/10	Anno di corso 1	Chimica degli alimenti (<i>modulo di Scienze degli alimenti</i>) link	BERTELLI DAVIDE CV	RU	3	24	
5.	BIO/10	Anno di corso 1	Chimica medica e biochimica (<i>modulo di Biologia, istologia e biochimica</i>) link	MARRACCINI CHIARA		5	40	
6.	CHIM/10	Anno di corso 1	Corso opzionale: prodotti dietetici link	PLESSI MARIA CV	PA	3	24	
7.	BIO/09	Anno di corso 1	Fisiologia umana (<i>modulo di Anatomia e fisiologia</i>) link	BIAGINI GIUSEPPE CV	PA	4	32	
8.	MED/42	Anno di corso 1	Igiene generale e applicata (<i>modulo di Microbiologia e igiene</i>) link	BORELLA PAOLA CV	PO	3	24	
9.	MED/49	Anno di corso 1	Laboratorio professionalizzante 1 anno link	CARUBBI FRANCESCA CV	PA	1	20	
10.	MED/07	Anno di corso 1	Microbiologia (<i>modulo di Microbiologia e igiene</i>) link	PEPPOLONI SAMUELE CV	PA	4	32	
11.	MED/49	Anno di corso 1	Principi della dietetica (<i>modulo di Scienze degli alimenti</i>) link	CARUBBI FRANCESCA CV	PA	3	24	

12.	AGR/15	Anno di corso 1	Scienze delle tecnologie alimentari (<i>modulo di Scienze degli alimenti</i>) link	ANTONELLI ANDREA CV	PO	1	8
13.	MED/49	Anno di corso 1	Tirocinio 1 anno link	TONI SILVIA		17	425

QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Aule del CdL in Dietistica

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco Aule Facolt di Medicina e Chirurgia

QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Laboratori per la didattica professionalizzante del cdL in Dietistica

Link inserito: <http://www.dietistica.unimore.it/site/home/infrastrutture/laboratori-professionalizzanti.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco Laboratori e Aule Informatiche

QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco Sale Studio

QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: La Biblioteca Universitaria di Area Medica è temporaneamente chiusa per lavori di ripristino

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteca Universitaria di Area Medica

07/04/2015

Gli studenti del 1° anno che hanno superato il test di ingresso e si sono iscritti al CdL in Dietistica vengono invitati, con l'ausilio della Segreteria Studenti, ad un Incontro Informativo (all'inizio del 1° semestre del 1° anno) con Presidente, Coordinatore della Attività Formative Professionalizzanti e tutor del 1° anno. Il Coordinatore AFP fornisce informazioni generali sull'organizzazione universitaria (servizi agli studenti, tempistiche dell'anno accademico, procedure amministrative, ecc.) e sulla strutturazione del percorso formativo nei 3 anni di corso (per quanto riguarda la didattica frontale e quella tecnico-pratica).

Inoltre, il Coordinatore illustra le principali aree di formazione professionalizzante e le sedi di tirocinio con cui il corso è convenzionato. Il tutor dietista fornisce l'indirizzo sito web del CdL (dove sono presenti tutte le informazioni) e copia cartacea del manifesto studi, del regolamento didattico, dei calendari di didattica frontale, di tirocinio e di esami e il programma del tirocinio d'anno con relativa scheda di valutazione.

Si informano gli studenti che sarà fissato un calendario delle visite idoneative a cura del Servizio di Sorveglianza Sanitaria dell'Az. Policlinico e che ogni studente dovrà svolgere in modalità FAD il Corso di Formazione alla prevenzione e alla sicurezza sul lavoro (Decreto legislativo 81/2008) per poter frequentare i tirocini professionalizzanti.

Il Coordinatore e i tutors effettuano incontri successivi in itinere al primo anno e comunque all'inizio di ogni semestre, per garantire agli studenti la completezza delle informazioni sull'attività didattica.

21/09/2014

Il Coordinatore AFP e i tutors d'anno provvedono, all'inizio di ogni semestre, a contattare personalmente gli studenti per verificare gli esami sostenuti, invitandoli ad esplicitare le problematiche incontrate nello studio delle discipline teorico-pratiche e fornendo strumenti e assistenza allo studente. Viene inoltre previsto un incontro personale con lo studente per una verifica in itinere del tirocinio, discutendone eventuali criticità sia nell'ambito dell'apprendimento che delle capacità comunicativo-relazionali. Il tutoraggio continuo e personalizzato degli studenti è svolto dai tutors dietisti con rapporto 1:1 per il tirocinio pratico e dal coordinatore AFP e dai tutors responsabili dei tirocini professionalizzanti per ciascuno dei 3 anni di corso con un rapporto 1:10. All'inizio del terzo anno il Presidente e il Coordinatore AFP effettuano incontri per esplicitare le modalità d'esame di laurea professionalizzante e orientare lo studente all'elaborazione della tesi di laurea.

10/04/2015

Il tirocinio del 1° e 2° anno è svolto da 2 dietisti tutors dedicati ad ogni anno di corso che svolgono esercitazioni in aula e simulazioni in laboratorio propedeutiche al tirocinio clinico. Il tirocinio, rivolto all'intera classe di studenti in sede universitaria, prevede sia lo svolgimento di un programma formativo definito per ogni anno di corso che un'attività di tutoraggio personalizzata. Altre attività di tirocinio sul campo (coordinate dal Coordinatore AFP) vengono svolte con la supervisione di dietisti dipendenti di

aziende di ristorazione convenzionate e del SIAN dell'AUSL di appartenenza quali: interventi di educazione alimentare o di sorveglianza nutrizionale nelle scuole, esperienze nelle cucine della ristorazione scolastica e ospedaliera, ecc. Il rapporto di tutoraggio è pari a 2 studenti: 1 dietista tutor.

Il tirocinio clinico del 2° anno (alla fine del secondo semestre) e dell'intero 3° anno (programmati all'inizio dell'anno per ogni studente) sono svolti presso strutture universitarie e/o sanitarie che rispondano ai requisiti di idoneità per attività e dotazione di strutture e servizi; gli studenti frequentano i servizi dietetici delle strutture ospedaliere del SSN e strutture convenzionate e il tutoraggio è svolto da dietisti dipendenti del SSN delle province di Modena, Reggio Emilia e Bologna con un rapporto pari a 1 studente: 1 dietista tutor.

Inoltre gli studenti hanno la possibilità di frequentare uno stage (tirocinio facoltativo) presso una ulteriore struttura universitaria/ospedaliera (con la supervisione di un dietista tutor) per preparare l'elaborato finale di tesi.

Il Coordinatore AFP, è un dietista tutor (in possesso della Laurea Magistrale delle Professioni Sanitarie tecniche-assistenziali) che svolge il coordinamento dei dietisti tutors interni ed esterni dei 3 anni di corso e si relaziona con gli studenti per valutare le attività/esperienze professionalizzanti e porre in atto azioni volte a migliorare le competenze di ogni studente dietista.

QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

25/09/2015

Anche per l'A.A. 2014-15 e 2015-2016 il CdL in Dietistica ha aderito al Progetto "Scienza senza Frontiere" promosso dalle Università del Brasile in collaborazione con UNIMORE. Pertanto, accoglierà n.2 studenti brasiliani che stanno frequentando presso il loro Ateneo un Corso di Laurea in Nutrizione dando loro la possibilità di frequentare insegnamenti e tirocini del piano di studi del CdL in Dietistica utili alla loro formazione universitaria e accreditabili presso le Università brasiliane. Questa esperienza di internazionalizzazione offre notevoli opportunità di scambio di esperienze formative e professionali tra gli Atenei coinvolti. Il Corso di laurea di dietista aderisce dal 2014-2015 al progetto "Marco Polo" di UNIMORE per l'accoglienza di studenti cinesi nel corso di studio.

Il Consiglio del Corso di Laurea (in particolare il Presidente e il Coordinatore AFP) sta valutando vari Atenei in ambito europeo ed extra-europeo che abbiano attivato Corsi di laurea con piani di studi e formazione professionale sovrapponibile al Corso di Laurea in Dietistica (che in Italia abilita alla figura del "dietista") per poter procedere all'attivazione di Progetti Erasmus. Infatti la mobilità all'estero di studenti iscritti al CdL in Dietistica è stata fino ad oggi ostacolata dalla parziale compatibilità riscontrata tra i modelli organizzativi e dietetico-nutrizionali italiani e quelli di altri paesi.

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

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale
Nessun Ateneo

QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Gli studenti attraverso i tirocini professionalizzanti vengono inseriti nell'ambito lavorativo (aziende di ristorazione collettiva, dipartimenti di cure primarie, aziende ospedaliere pubbliche e private) in cui possono sperimentare il ruolo del dietista ed avere i primi contatti con colleghi e futuri datori di lavoro. Agli studenti del 3° anno viene consigliato di riferirsi alle Associazioni professionali (ANDID) che forniscono costantemente informazioni su offerte di lavoro regionali e concorsi pubblici e aggiornamenti specifici per la professione.

Uno specifico incontro con le Associazioni dei dietisti è organizzato e svolto annualmente per consentire agli studenti dietisti approfondimenti sulle possibilità lavorative successive.

Il Coordinatore AFP tiene le relazioni con aziende, enti pubblici e privati che richiedono laureati in dietistica e comunica loro eventuali proposte di lavoro.

QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

16/09/2015

In accordo con l'Associazione Dietisti ANDID, il Presidente del CdL in Dietistica, il Segretario regionale ANDID dell'Emilia Romagna e Dottori dietisti tutors hanno incontrato in data 18.3.2015 gli Studenti Dietisti del terzo anno per esplicitare le attuali possibilità di lavoro a livello locale e regionale per i Neolaureati, descrivere le modalità di gestione della libera-professione del dietista, i requisiti più richiesti dalle Amministrazioni pubbliche per l'impiego del Dietista nei Servizi dietetici, rispondendo ai quesiti degli studenti riguardanti l'impiego futuro nel mondo del lavoro, la prosecuzione degli studi (laurea specialistica, dottorati, Masters, corsi di perfezionamento) e la carriera accademica in ambito nutrizionale.

QUADRO B6

Opinioni studenti

16/09/2015

- Il materiale didattico fornito dal docente per lo studio della materia risulta adeguato e il giudizio è costante negli ultimi 3 anni accademici; in particolare i dati relativi all'A.A. 2013-14 sono migliori di quelli ottenuti in altri CdL del dipartimento e migliori di quelli di Ateneo.

- Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati: il dato è costante negli ultimi 3 anni accademici (i giudizi positivi sono sempre superiori al 95%); in particolare i giudizi relativi all'A.A. 2013-14 sono migliori di quelli forniti da altri CdL del dipartimento e da quelli di Ateneo.

- Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni: il dato è costante negli ultimi 3 anni accademici (i giudizi positivi sono superiori al 97%); in particolare i giudizi relativi all'A.A. 2013-14 sono migliori di quelli forniti da altri CdL del dipartimento e da quelli di Ateneo.

- Il docente espone gli argomenti in modo chiaro: il dato è costante negli ultimi 3 anni accademici (i giudizi positivi sono superiori al 93%); in particolare i giudizi relativi all'A.A. 2013-14 sono migliori di quelli forniti da altri CdL del dipartimento e da quelli di

Ateneo.

- Le aule in cui si svolgono le lezioni sono adeguate: il giudizio è costante negli ultimi 3 anni accademici (i giudizi positivi sono superiori al 97%); in particolare quello relativo all'A.A. 2013-14 è migliore di quello espresso da studenti di altri CdL del Dipartimento di afferenza e di quelli medi di Ateneo.

- Lo studente dichiara di essere complessivamente soddisfatto di come si è svolto l'insegnamento e il giudizio rimane costante negli ultimi 3 anni accademici (i giudizi positivi sono superiori all'89%); in particolare quello relativo all'A.A. 2013-14 è migliore di quello espresso da altri CdL del dipartimento e da quello di Ateneo. La percentuale di "decisamente Sì" è aumentata costantemente nel tempo e maggiore di quella di altri CdS del dipartimento e dell'Ateneo. Proporzionalmente è diminuita la percentuale di insoddisfatti, che risulta inferiore a quella relativa all'Ateneo e ad altri corsi del dipartimento.

Descrizione link: Direzione pianificazione e valutazione - Nucleo valutazione Ateneo di Modena e Reggio Emilia

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO B7

Opinioni dei laureati

16/09/2015

- Soddisfazione complessiva dei laureati: il grado di soddisfazione per il CdL espresso dai laureati è molto buono; il giudizio è in lieve calo nel 2014 rispetto al 2013, ma si conferma superiore all'87% (considerando la somma dei "Sì" e dei "Più Sì che no"); nei 3 anni accademici precedenti era in costante miglioramento. In particolare, la somma dei giudizi decisamente sì e più sì che no relativa all'A.A. 2013-14 è superiore alla media nazionale della classe SNT/3 e inferiore a quella della Facoltà di Medicina e a quella di Ateneo.

- Soddisfazione del rapporto con i Docenti: il grado di soddisfazione espresso dai laureati è ottimo (pari al 100%) ed è costante nei 3 anni accademici precedenti (dato migliore rispetto a quello medio della Facoltà di Medicina, dell'Ateneo e nazionale della classe SNT/3).

- Sostenibilità del carico didattico degli insegnamenti: i laureati affermano che il carico didattico è assolutamente sostenibile (la somma dei "Decisamente sì" e dei "Più Sì che no" è pari al 100%). Il dato è in miglioramento rispetto agli anni precedenti e superiore a rispetto a quello medio della Facoltà di Medicina, dell'Ateneo e nazionale della classe SNT/3.

- Reiscrizione all'università: a questa domanda gli studenti hanno dato una risposta positiva; infatti il dato è in miglioramento nel 2014 rispetto al 2013. In particolare, nell'A.A. 2012-2013 il 50% dei laureati si sarebbe iscritto allo stesso corso dell'Ateneo, nell'A.A. 2013-14 rifarebbe la stessa scelta il 62,5%. Il dato è in linea con quello nazionale della classe SNT/3, mentre rimane inferiore a quello della Facoltà di Medicina e di Ateneo.

- Adeguatezza delle aule: il giudizio è pienamente positivo e in crescita, infatti nel 2014 il 100% (sommando le risposte "Sempre adeguate" e "Spesso adeguate") dei laureati ritiene le aule adeguate, nel 2013 lo affermava il 71,4%. Il dato è migliore rispetto a quello della Facoltà di Medicina, dell'Ateneo e al dato nazionale della classe SNT/3.

- Percentuale di frequenza delle lezioni: il regolamento del CdL in Dietistica prevede la frequenza obbligatoria alle lezioni; pertanto il 100% dei laureati ha sempre avuto una frequenza superiore al 75% del monte ore.

- Lavoro durante gli studi: il 62% dei laureati dichiara di avere svolto esperienze di lavoro (continuità a tempo pieno, a tempo

parziale, occasionale) durante il corso di studi nell'A.A. 2013-14; il dato è in diminuzione rispetto al 2013, ma in linea con gli anni precedenti. Tale dato è superiore a quello nazionale della classe SNT/3, simile a quello della Facoltà di Medicina e inferiore a quello di Ateneo.

- Adeguatezza del materiale didattico per la preparazione degli esami: i laureati ritengono che il materiale didattico sia adeguato; in particolare, il 37,5 % afferma che lo è "sempre o quasi sempre" e il 62,5% "Per più di metà esami".

- Organizzazione degli esami: i laureati ritengono che l'organizzazione degli esami sia soddisfacente; in particolare, il 37,% afferma che lo è "sempre o quasi sempre" e il 50% "Per più di metà esami". Il dato è lievemente migliore rispetto a quello della Facoltà di Medicina e al dato di Ateneo.

- Risultato degli esami rispecchia la preparazione dello studente: il 37,5% dei laureati afferma che il risultato degli esami ha rispecchiato la propria preparazione, un altro 37,%% dichiara che lo rispecchia per "Per più di metà esami". Il dato è lievemente inferiore rispetto a quello della Facoltà di Medicina e di Ateneo.

- Adeguatezza della supervisione della prova finale: i laureati ritengono che la supervisione della preparazione della prova finale, in particolare della tesi, sia "decisamente" adeguata per l'87,5%. Il dato è in linea con quello della Facoltà di Medicina e di Ateneo.

- Periodi di studio all'estero: nel 2014 è aumentato il numero di studenti che hanno svolto un periodo di studi all'estero (dal 7% al 12,5%), per iniziativa personale. Il dato è in linea con quello della Facoltà di Medicina e superiore a quello nazionale della classe SNT/3, ma differente come modalità di organizzazione, cioè si colloca nell'ambito di progetti o programmi Europei o di convenzioni del CdS.

- Supporto dell'Università per le attività di studio all'estero: non vi sono risposte disponibili per questa domanda. Nessuno studente ha svolto periodi all'estero nell'ambito di programmi universitari.

- Tirocini/stage: tutti gli studenti hanno frequentato tirocini professionalizzanti obbligatori in strutture ospedaliere e/o extra ospedaliere convenzionate con il CdL in Dietistica. Il 100% dei laureati negli anni 2011 e 2012 ha dichiarato di aver svolto tirocini/stage riconosciuti dal CdS. Data anche la bassa percentuale di risposte, sono di difficile interpretazione i dati degli anni 2013 e 2014 in cui solo l'85,7% e il 87,5% dei laureati dichiara di averlo svolto. Il dato è tuttavia in linea con quello della Facoltà di Medicina e superiore a quello nazionale della classe SNT/3.

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

Link inserito: <http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/area-riservata/dati/articolo56031486.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinioni dei laureati



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

16/09/2015

- Numero degli immatricolati degli ultimi 3 anni Accademici: 30

Le domande di ammissione, in costante aumento negli ultimi anni, sono in media 300 a fronte dei 10 posti/anno + 2 per extracomunitari attribuiti (dal MIUR e dalla Regione) all'Ateneo di Modena.

- Provenienza degli immatricolati: negli ultimi 2 anni la percentuale degli studenti provenienti dalle province di Modena e Reggio E. era pari al 90%, nel 2014/15 risulta dell'80% (dato simile a quello della Facoltà di Medicina, ma superiore alla media d'Ateneo); quelli provenienti da altre province limitrofe o altra regione sono il 20%, in lieve aumento.

- Scuole di provenienza degli immatricolati: negli ultimi 3 anni la percentuale media di provenienza dai licei sul totale degli scritti è del 74% (% superiore sia a quello della Facoltà di Medicina che alla media d'Ateneo), il 2% proviene da Istituti Tecnici.

- Voto medio del diploma di scuola superiore calcolato sugli ultimi 3 anni: 84/100 (superiore a quello della Facoltà di Medicina e alla media d'Ateneo).

- La media di abbandoni al 1° anno negli ultimi 3 anni è pari al 10% (inferiore alla media della Facoltà di Medicina e molto inferiore a quella di Ateneo). Dispersione e tasso di abbandoni sono molto inferiori alla media di Ateneo e della Facoltà di Medicina.

- I CFU medi acquisiti dagli studenti per anno sono in aumento e risultano pari a 58,7 su 60 CFU al 1° anno di corso e 118 su 120 al 2° anno di corso e 178 su 180 al 3° anno di corso; il dato % è decisamente superiore a quello della Facoltà di Medicina e alla media d'Ateneo). In particolare, il voto medio degli esami dei 3 anni è pari a 28 su 30 (superiore sia a quello della Facoltà di Medicina che alla media d'Ateneo).

- La percentuale dei laureati in corso negli ultimi tre anni è stata del 98%, valore molto al di sopra della media dell'Ateneo ed è in aumento negli ultimi anni. Il dato è superiore alla media nazionale della Classe SNT/3 delle Professioni Sanitarie.

- Il tempo medio alla laurea è pari a 3 anni e il voto medio della laurea è pari a 109 su 110 (dati decisamente migliori rispetto a quelli di Facoltà, di Ateneo e della Classe 3 delle Professioni Sanitarie a livello nazionale).

La popolazione studentesca iscritta al Corso è altamente selezionata dal test di ammissione, data anche l'elevata richiesta da parte degli studenti a fronte della scarsa numerosità di posti disponibili; e' seguita e assistita costantemente durante il triennio da tutors e docenti e ottiene ottimi risultati nel percorso di studi e ottimi risultati in uscita.

Link inserito: <http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/area-riservata/dati/articolo56031486.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati di ingresso, di percorso e di uscita

QUADRO C2

Efficacia Esterna

- Indagine occupazionale a 1 anno dalla laurea (secondo Almalaurea): negli ultimi 3 anni la percentuale media di occupazione è pari al 90,5% (maggiore rispetto alla media della Facoltà di Medicina, di Ateneo e di altri CdL della classe 3 a livello nazionale). Quelli che cercano lavoro negli ultimi tre anni sono solo il 7,7%.
- Tasso di occupazione medio (secondo ISTAT): è pari a 90,5% negli ultimi 3 anni (superiore alla media della Facoltà di Medicina, di Ateneo e di altri CdL della classe SNT/3 a livello nazionale); il tasso di disoccupazione medio è pari al 6%.
- Lavoro attuale rispetto al lavoro prima della laurea: negli ultimi 3 anni il 61,7% dei laureati prosegue il lavoro iniziato prima della laurea, il 15% inizia a lavorare dopo la laurea. Questi dati, un po' discordanti rispetto ad altre realtà accademiche, sono dovuti al fatto che alcuni laureati erano già in possesso di una laurea precedente a quella in Dietistica oppure svolgevano lavori saltuari/occasionalmente durante il corso di studi. Alcuni studenti proseguono corsi di studio per laurea magistrale.
- Utilizzo delle competenze acquisite con la laurea: negli ultimi 3 anni è aumentato il numero dei laureati (passando dal 50% al 75%) che dichiara di utilizzare "in misura elevata" le competenze acquisite con la laurea e si è azzerata la risposta "Per niente". Il dato medio è superiore a quello della media nazionale della Classe SNT3 e inferiore a quello della Facoltà di Medicina e di Ateneo.
- Efficacia della laurea e soddisfazione per il lavoro svolto dopo la laurea: negli ultimi 3 anni è aumentato il numero dei laureati (passando dal 50% al 81%) che ritiene "Molto efficace/efficace" la laurea. Anche il livello di soddisfazione per il lavoro svolto negli ultimi 3 anni è aumentato da 7,1 a 7,7 (rapportato a una scala da 1 a 10 punti); il dato medio (7,5) è superiore a quello medio nazionale della Classe SNT3 delle professioni sanitarie ed è in linea con il valore medio della Facoltà di Medicina, ma inferiore a quello di Ateneo.

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

Il tasso di occupazione ISTAT a un anno dalla laurea è elevato; occorre ricordare che il laureato in Dietistica può svolgere libera professione, affiancandola ad altri incarichi pubblici o privati a tempo determinato. Pertanto, nell'arco di 3 anni queste occupazioni gli consentono di essere economicamente autonomo e soddisfatto delle competenze acquisite durante il corso di studi. Solo una piccola percentuale di neolaureati a 1 anno dalla laurea cerca lavoro o è impegnato nella formazione accademica di livello superiore; ciò conferma gli ottimi sbocchi occupazionali dei neolaureati, che dichiarano di utilizzare le competenze acquisite con la laurea in percentuale molto elevata.

Link inserito: <http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/area-riservata/dati/articolo56031486.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Efficacia Esterna

QUADRO C3

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

Il CdL in Dietistica, nella persona del Coordinatore AFP, durante il tirocinio professionalizzante svolto nei 3 anni, opera un monitoraggio della formazione degli studenti mediante i tutors delle strutture sanitarie ed extrasanitarie convenzionate che valutano gli studenti con apposite schede al termine di ogni periodo di tirocinio presso ogni struttura. Le strutture sanitarie e le aziende di ristorazione che in questo modo partecipano alla formazione degli studenti hanno espresso soddisfazione per l'elevato livello delle competenze acquisite dagli studenti e sulle buone capacità di inserimento nel mondo del lavoro post-laurea dei laureati in Dietistica presso l'Ateneo di Modena. Frequente è il riscontro di inserimenti lavorativi dopo la laurea (mediante contratti,

borse di studio, ecc.) presso le sedi di tirocinio frequentate durante il corso di studio.

Il giorno 12 febbraio 2015, presso il Centro Servizi del Policlinico di Modena, la Facoltà di Medicina e Chirurgia UNIMORE ha organizzato una consultazione con le parti interessate ai Corsi di Studio delle Professioni Sanitarie dell'Ateneo. Alle parti interessate invitate all'evento è stato distribuito un questionario per rilevare le aspettative e le eventuali richieste di integrazione e modifiche dell'offerta formativa dei Corsi di Studio. A conclusione della seduta plenaria di presentazione di tutti i CdS, ha avuto luogo una consultazione per Classi separate. Le parti interessate a Dietistica, rappresentate da aziende di ristorazione e aziende sanitarie locali provinciali, hanno confermato l'apprezzamento per la formazione del dietista UNIMORE. I questionari cartacei ad hoc predisposti per la valutazione del corso da parte delle Parti interessate a Dietistica sono stati restituiti in numero troppo esiguo (2) per una valutazione statistica. Dalle aziende di ristorazione è giunta la proposta di ampliamento dei tirocini nell'ambito della ristorazione collettiva e dell'aumento dei posti per studenti al Corso di laurea in Dietistica UNIMORE.

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



QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

06/05/2015

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

QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

25/09/2015

L'Ateneo, nella nuova configurazione conseguente alle recenti riforme e all'istituzione dell'ANVUR, si è dotato di un sistema di assicurazione della qualità che si articola anche all'interno della Facoltà, oltre che all'interno dei singoli Dipartimenti e dei singoli CdS.

La funzione del Responsabile della Qualità per la Facoltà è quella di interfacciarsi direttamente da un lato con i Responsabili della Qualità della Didattica nominati dai singoli CdS e con i Responsabili della Qualità della Ricerca nominati dai Dipartimenti, dall'altra con il Presidio di Qualità di Ateneo. Il Responsabile della Qualità può avvalersi della collaborazione di un gruppo per l'AQ. La Prof.ssa Chiara Frassinetti è stata nominata Responsabile Assicurazione Qualità della Facoltà di Medicina e Chirurgia.

La Commissione di Docenti (CD) che costituisce il Gruppo di Gestione AQ è formata dai seguenti docenti del CdL:

- prof.ssa Francesca Carubbi (Presidente)
- dr.ssa Patrizia Pedrazzi (Coordinatore AFP)
- dr. Massimo Pellegrini (Segretario)
- prof. Marco Bertolotti
- prof. Giuseppe Biagini
- prof. Marzia Ferretti
- prof.ssa Anna Vittoria Mattioli
- prof.ssa Giulia Curia
- prof. Samuele Peppoloni
- studente Borghi Matteo rappresentante degli studenti terzo anno
- studentessa Zaikina Lyudmila rappresentante degli studenti del secondo anno.

I criteri di composizione del Gruppo AQ sono i seguenti:

- 1) è presieduto dal Presidente del Consiglio di Corso di laurea;
- 2) comprende docenti delle materie di base e docenti delle materie caratterizzanti e il Coordinatore AFP;
- 3) comprende uno studente eletto tra i rappresentanti degli studenti nel Consiglio di Corso di laurea; in questa prima fase comprende due studenti rappresentativi di almeno due anni di corso.

E' coadiuvato dalle tutors dietiste Dr. Toni Silvia e dr. Valentina Bertarini per le attività formative di tirocinio.

Le principali responsabilità del Gruppo AQ sono:

- redigere il Rapporto di Riesame Annuale e il Rapporto di Riesame Ciclico;

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

I rapporti con il Presidio Qualità di Ateneo (PQA) e il coordinamento delle attività di AQ con gli altri Corsi di studio della Nuova facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Ateneo sono svolti dal Delegato AQ del CdL, nella persona del Presidente del CdL.

QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

25/09/2015

La Commissione di Docenti AQ si riunisce periodicamente e in corrispondenza delle riunioni del Consiglio di CdL (almeno 3 volte per Anno Accademico). Durante queste riunioni periodiche (ogni 3-4 mesi) la Commissione dei Docenti provvede alla organizzazione e alla programmazione delle attività didattiche, nonché alla verifica e al monitoraggio delle azioni programmate (in base alle relative scadenze) in accordo con la Facoltà di Medicina e il Dipartimento di afferenza.

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

Il Riesame viene portato a termine entro il 31/1. Nel periodo di conduzione del Riesame, il Gruppo AQ si riunisce con maggiore frequenza per la redazione del Rapporto di Riesame, anche in via telematica. Nella programmazione delle azioni di miglioramento, si tiene conto delle indicazioni contenute nel Rapporto Annuale della Commissione Paritetica (ultimato entro il 31/12). Il Rapporto di Riesame viene ultimato in tempo utile affinché possa essere approvato dal Consiglio di Corso di laurea e dal Consiglio di Dipartimento entro la scadenza del 31/1.

QUADRO D4

Riesame annuale

16/09/2015

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

La CD valuterà le attività svolte nell'AA:

1. Attività di ricognizione dei bisogni formativi delle matricole: sono previsti almeno 2 incontri entro le prime due settimane di avvio delle lezioni con Presidente, Coordinatore AFP e tutors (responsabile il Presidente CdL, coadiuvato dal Coordinatore AFP).
2. Attività di tutorato (svolta dai tutors di ogni anno di corso) per gli studenti iscritti ad ogni anno di corso per risolvere eventuali problematiche relative allo svolgimento del tirocinio professionalizzante e alla frequenza alle lezioni (responsabile: Coordinatore AFP).
3. Attività di controllo sulla regolarità dei percorsi di studio attraverso un'attenta valutazione della carriera degli studenti svolta al termine dei semestri (responsabile: Coordinatore AFP).
4. Attività di ricognizione per ogni modulo/insegnamento sulle criticità emerse a seguito della frequenza e della valutazione (esami di profitto) mediante l'esame dei questionari di valutazione compilati dagli studenti e le segnalazioni dei singoli docenti o singoli studenti. L'attività viene svolta al termine di ogni semestre. Inoltre, la CD chiede il parere dei rappresentanti degli studenti

nell'ottica di ottimizzare la didattica (responsabili: docenti AQ delle discipline di base e caratterizzanti, coordinatore il Presidente del CdL).

5. Monitoraggio della didattica, nonché dell'attività di servizio agli studenti da parte dei Docenti, e coordinamento dei Corsi integrati e dei programmi didattici (responsabili il Presidente CdL e i Docenti AQ).

6. Attività di ricognizione per il tirocinio professionalizzante e monitoraggio: controllo della qualità della formazione (verifica dello svolgimento dei progetti di tirocinio degli studenti, selezione dei tutors clinici, ecc.) presso le strutture sanitarie ed extra-sanitarie convenzionate per lo svolgimento dei tirocini degli studenti del 2° e 3° anno (responsabile: Coordinatore AFP).

7. Attività comunicative/informative rivolte agli studenti e all'utenza esterna: implementazione e aggiornamento continuo del sito web del Corso ad opera dei tutors (responsabile: Presidente del CdL).

QUADRO D5

Progettazione del CdS

QUADRO D6

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



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA
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.dietistica.unimore.it
Tasse	http://www.unimore.it/ammissione/tasse.html
Modalità di svolgimento	convenzionale

Titolo Multiplo o Congiunto

Non sono presenti atenei in convenzione

Referenti e Strutture

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

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	BERTOLOTTI	Marco	MED/09	PO	.5	Base/Caratterizzante	1. Nutrizione clinica 2. Medicina interna
2.	BIAGINI	Giuseppe	BIO/09	PA	.5	Base	1. Fisiologia umana 2. Seminari Fisiologia renale
3.	CARUBBI	Francesca	MED/49	PA	1	Caratterizzante	1. Principi della dietetica 2. Dietoterapia disturbi del comportamento alimentare 3. Dietoterapia 4. Corso "ricerca informazione scientifica" 5. Dismetabolismi ereditari 6. Laboratorio dietetico-informatico 7. Laboratorio professionalizzante 1 anno
4.	FERRETTI	Marzia	BIO/16	PA	1	Base	1. Anatomia umana
5.	NICHELLI	Paolo Frigio	MED/26	PO	.5	Caratterizzante	1. Neurologia
6.	PELLEGRINI	Massimo	MED/49	RU	1	Caratterizzante	1. Dietologia valutazione stato nutrizionale 2. Corso opzionale: nutrizione e sport
7.	PEPPOLONI	Samuele	MED/07	PA	.5	Base/Caratterizzante	1. Microbiologia
8.	BECCHI	Maria Angela	MED/42	PA	1	Caratterizzante	1. Laboratorio educazione sanitaria

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

requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!

Rappresentanti Studenti

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

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Bertolotti	Marco
Biagini	Giuseppe
Carubbi	Francesca
Curia	Giulia
Ferretti	Marzia
Mattioli	Anna Vittoria
Pedrazzi	Patrizia
Pellegrini	Massimo
Peppoloni	Samuele

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL
BERTARINI	Valentina	
TONI	Silvia	
PEDRAZZI	Patrizia	
TOSCHI	Patrizia Federica	
MORANA	Paola Patrizia	
FANTUZZI	Anna Laura	
GIANNINI	Rossella	
CORTESI	Francesca	
CARBONI	Elena	
RAGGI	Silvia	
GABRIELE	Silvia	
REVERBERI	Linda	
MIDILI	Simona	

COPELLI	Roberta
BODECCHI	Simona
VACCARO	Salvatore
ANDRINI	Luciana
PINCA	Jenny
MILORO	Clelia
SIMONINI	Tiziana
PERSI	Ylenja
PASSALACQUA	Marilena
PALUMBO	Patrizia
ROVESTI	Susanna
MONZALI	Elisa
BONFATTI	Piera

Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	Si - Posti: 23
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No

Sedi del Corso

Sede del corso: Modena - MODENA	
Organizzazione della didattica	semestrale
Modalità di svolgimento degli insegnamenti	Convenzionale
Data di inizio dell'attività didattica	05/10/2015
Utenza sostenibile (immatricolati previsti)	23

Convenzioni con Enti Nota 25 del 23/01/2007

Ente:	Azienda Ospedaliero - Universitaria Policlinico di Modena
Data Convenzione:	12/04/2011



Altre Informazioni

Codice interno all'ateneo del corso 14-400^2015^PDS0-2015^171

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

Corsi della medesima classe

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

Date delibere di riferimento

Data del decreto di accreditamento dell'ordinamento didattico 15/06/2015

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

Data di approvazione della struttura didattica 17/04/2015

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

Data della relazione tecnica del nucleo di valutazione 21/03/2011

Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni 21/09/2010 - 12/02/2015

Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione - Ordinamento Didattico

La denominazione del corso è chiara e comprensibile dagli studenti.

Le parti sociali interessate sono state consultate in data 21/09/2010 e in data 12.02.2015 e hanno dato un parere favorevole sulla

struttura e sugli obiettivi del CdS.

Gli obiettivi formativi specifici sono descritti in modo dettagliato, così come le modalità e gli strumenti didattici e di verifica utilizzati. Le conoscenze richieste per l'accesso sono definite in modo chiaro; l'accesso avviene previo superamento di apposita prova di ammissione. Gli sbocchi professionali sono indicati con precisione.

La relazione della Commissione paritetica conferma che i criteri seguiti nella trasformazione del corso all'ordinamento 270 hanno permesso miglioramenti del percorso formativo. L'analisi dei questionari di valutazione della didattica relativi agli ultimi anni di corso (dal 2011/12 e anni successivi), prodotti dagli studenti del corso in 270, mostra un miglioramento rispetto alle lauree ante 270. In particolare sono migliorate le valutazioni che riguardano l'Organizzazione e il Carico di Studio degli insegnamenti (codici D14 e D15), l'Efficacia delle Attività Integrative (D03) e la Chiarezza e Disponibilità dei Docenti (D06 e D08).

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione - Scheda SUA

La denominazione del corso è chiara e comprensibile dagli studenti. Le parti sociali interessate sono state consultate in data 21/09/2010 e hanno dato un parere favorevole sulla struttura e sugli obiettivi del CdS. Gli obiettivi formativi specifici sono descritti in modo dettagliato, così come le modalità e gli strumenti didattici e di verifica utilizzati. Le conoscenze richieste per l'accesso sono definite in modo chiaro; l'accesso avviene previo superamento di apposita prova di ammissione. Gli sbocchi professionali sono indicati con precisione.

La relazione della Commissione paritetica conferma che i criteri seguiti nella trasformazione del corso all'ordinamento 270 hanno permesso miglioramenti del percorso formativo. L'analisi dei questionari di valutazione della didattica relativi all'anno 2011/12 prodotti dagli studenti del corso in 270 mostra un miglioramento rispetto alle lauree ante 270. In particolare sono migliorate le valutazioni che riguardano l'Organizzazione e il Carico di Studio degli insegnamenti (codici D14 e D15) e l'Efficacia delle Attività Integrative (D03) e la Chiarezza e Disponibilità dei Docenti (D06 e D08)

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

Nella classe SNT/03, sono compresi più Profili Professionali, ciascuno dei quali è autonomo.

L'istituzione di più Corsi di Laurea Sanitaria Professionalizzante corrisponde ad esigenze formative locali e regionali, per soddisfare la richiesta di professionisti Sanitari qualificati nei vari settori che permettano di rispondere adeguatamente alle richieste degli stakeholder .

Tutto questo nel rispetto delle competenze autonome per ciascun profilo professionale ed in accordo con la programmazione della Regione Emilia Romagna e ministeriali.

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2015	171502777	Altre attivit 1 anno	AGR/15	Andrea ANTONELLI <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	AGR/15	8
2	2015	171502779	Anatomia umana (modulo di Anatomia e fisiologia)	BIO/16	Marzia FERRETTI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	BIO/16	32
3	2014	171501092	Attivit seminariali: pedagogia gen.e soc. (modulo di Altre attivit 2 anno)	M-PED/01	Laura CERROCCHI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	M-PED/01	8
4	2013	171500451	Auxologia (modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche)	MED/38	Lorenzo IUGHETTI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/38	8
5	2015	171503004	Biologia applicata (modulo di Biologia, istologia e biochimica)	BIO/13	CLAUDIA GEMELLI <i>Docente a contratto</i>		16
6	2015	171502781	Chimica degli alimenti (modulo di Scienze degli alimenti)	CHIM/10	Davide BERTELLI <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	CHIM/10	24
7	2015	171503005	Chimica medica e biochimica (modulo di Biologia, istologia e biochimica)	BIO/10	CHIARA MARRACCINI <i>Docente a contratto</i>		40
8	2013	171500458	Chirurgia generale (modulo di Scienze medico cliniche 2)	MED/18	Aldo ROSSI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/18	8
			Corso opzionale:		Massimo PELLEGRINI		

9	2014	171501093	nutrizione e sport	MED/49	<i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/49	24
10	2015	171502783	Corso opzionale: prodotti dietetici	CHIM/10	<i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	CHIM/10	24
11	2013	171501049	Corso "ricerca informazione scientifica" (modulo di Altre attivit 3 anno)	MED/49	Docente di riferimento <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/49	18
12	2014	171501094	Deontologia professionale (modulo di Nutrizione umana e ristorazione collettiva)	MED/43	<i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/43	8
13	2014	171501096	Dietologia valutazione stato nutrizionale (modulo di Scienze dietetiche applicate)	MED/49	Docente di riferimento <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/49	40
14	2014	171501098	Dietoterapia (modulo di Scienze dietetiche applicate)	MED/49	<i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/49	40
15	2013	171500466	Dietoterapia diabete (modulo di Scienze medico internistiche)	MED/49	<i>Docente a contratto</i>		8
16	2013	171500468	Dietoterapia disturbi del comportamento alimentare (modulo di Scienze medico cliniche 2)	MED/49	Docente di riferimento <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/49	8
17	2013	171500469	Dietoterapia malnutrizione (modulo di Scienze medico internistiche)	MED/49	<i>Docente a contratto</i>		8

18	2013	171500470	Dietoterapia nefrologica (modulo di Scienze medico cliniche 1)	MED/49	ANNA LAURA FANTUZZI <i>Docente a contratto</i>	8
19	2013	171500472	Dietoterapia neurologica (modulo di Scienze medico cliniche 2)	MED/49	SILVIA RAGGI <i>Docente a contratto</i>	8
20	2013	171500473	Dietoterapia nutrizione artificiale (modulo di Scienze medico cliniche 2)	MED/49	PATRIZIA TOSCHI <i>Docente a contratto</i>	8
21	2013	171500474	Dietoterapia pediatrica (modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche)	MED/49	SILVIA GABRIELE <i>Docente a contratto</i>	8
22	2013	171500475	Diritto del lavoro (modulo di Management sanitario)	IUS/07	MONICA CAGARELLI <i>Docente a contratto</i>	8
23	2013	171500487	Dismetabolismi ereditari (modulo di Scienze medico internistiche)	MED/49	Docente di riferimento Francesca CARUBBI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/49 8
24	2013	171500489	Economia aziendale sanitaria (modulo di Management sanitario)	SECS-P/07	PATRIZIA MARCHEGIANO <i>Docente a contratto</i>	8
25	2013	171500490	Endocrinologia (modulo di Scienze medico internistiche)	MED/13	Vincenzo ROCHIRA <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/13 16
26	2014	171501099	Farmacologia (modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso)	BIO/14	Alessandra OTTANI <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	BIO/14 16
27	2014	171501101	Fisiologia della nutrizione (modulo di Fisiopatologia)	BIO/09	Giulia CURIA <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	BIO/09 24
28	2014	171501755	Fisiologia dello sport (modulo di Fisiopatologia)	MED/09	Giulia CURIA <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	BIO/09 8
					Docente di riferimento (peso .5)	

29	2015	171502785	Fisiologia umana (modulo di Anatomia e fisiologia)	BIO/09	Giuseppe BIAGINI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	BIO/09	32
30	2013	171500499	Gastroenterologia (modulo di Scienze medico cliniche 1)	MED/12	Erica VILLA <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/12	8
31	2013	171500501	Geriatrics (modulo di Scienze medico internistiche)	MED/09	Chiara MUSSI <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/09	8
32	2013	171500504	Ginecologia e ostetricia (modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche)	MED/40	Fabio FACCHINETTI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/40	8
33	2015	171502786	Igiene generale e applicata (modulo di Microbiologia e igiene)	MED/42	Paola BORELLA <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/42	24
34	2014	171501103	Laboratorio dietetico-informatico (modulo di Laboratorio professionalizzante 2 anno)	MED/49	Docente di riferimento Francesca CARUBBI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/49	20
35	2014	171501105	Laboratorio educazione sanitaria (modulo di Laboratorio professionalizzante 2 anno)	MED/42	Docente di riferimento Maria Angela BECCHI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/42	20
36	2015	171502788	Laboratorio professionalizzante 1 anno	MED/49	Docente di riferimento Francesca CARUBBI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/49	20
37	2014	171501106	Legislazione sanitaria (modulo di Scienze della prevenzione e primo	MED/43	Manuela LICATA <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi</i>	MED/43	8

		(modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche)		<i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>		
		Nutrizione clinica		Docente di riferimento (peso .5)		
46	2013	171500556 (modulo di Scienze medico cliniche 2)	MED/09	Marco BERTOLOTTI <i>Prof. Ia fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/09	8
		Nutrizione delle collettività ed edu				
47	2014	171501109 (modulo di Nutrizione umana e ristorazione collettiva)	MED/49	ALBERTO TRIPODI <i>Docente a contratto</i>		16
		Oncologia medica		Stefano LUMINARI <i>Ricercatore Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>		
48	2013	171500557 (modulo di Scienze medico cliniche 1)	MED/06	Anna IANNONE <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/06	8
		Patologia generale				
49	2014	171501110 (modulo di Fisiopatologia)	MED/04	Anna IANNONE <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/04	16
		Pedagogia generale e sociale		Laura CERROCCHI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>		
50	2014	171501111 (modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche)	M-PED/01	Francesca CARUBBI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	M-PED/01	8
		Principi della dietetica				
51	2015	171502790 (modulo di Scienze degli alimenti)	MED/49	Francesca CARUBBI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/49	24
		Psichiatria		Gian Maria GALEAZZI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>		
52	2013	171500568 (modulo di Scienze medico cliniche 2)	MED/25	Chiara TURRINI <i>Docente a contratto</i>	MED/25	8
		Psicologia clinica				
53	2014	171501113 (modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche)	M-PSI/08	MARISA PUGLIESE <i>Docente a contratto</i>		8
		Psicologia sviluppo e dell' educazione				
54	2014	171501115 (modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche)	M-PSI/04			8

55	2014	171501116	Radioprotezione (modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso)	MED/36	GIOVANNI GOTTARDI <i>Docente a contratto</i>	8	
56	2014	171501117	Ristorazione collettiva (modulo di Nutrizione umana e ristorazione collettiva)	MED/49	MONICA VEDELAGO <i>Docente a contratto</i>	16	
57	2015	171502791	Scienze delle tecnologie alimentari (modulo di Scienze degli alimenti)	AGR/15	Andrea ANTONELLI <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	AGR/15 8	
58	2013	171500594	Seminari Fisiologia renale (modulo di Altre attivit 3 anno)	BIO/09	Giuseppe BIAGINI <i>Prof. Ila fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	BIO/09 8	
59	2014	171501118	Seminari, convegni, stage (modulo di Altre attivit 2 anno)	MED/49	ROBERTA COPELLI <i>Docente a contratto</i>	8	
60	2013	171500595	Sistemi elaborazione delle informazioni (modulo di Management sanitario)	ING-INF/05	Paolo VALENTE <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	INF/01 16	
61	2014	171501119	Sociologia generale (modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche)	SPS/07	CHIARA TURRINI <i>Docente a contratto</i>	8	
62	2015	171502792	Tirocinio 1 anno	MED/49	SILVIA TONI <i>Docente a contratto</i>	425	
63	2014	171501120	Tirocinio 2 anno	MED/49	PATRIZIA PEDRAZZI <i>Docente a contratto</i>	500	
64	2013	171500611	Tirocinio 3 anno	MED/49	PATRIZIA PEDRAZZI <i>Docente a contratto</i>	575	
						ore totali	2362

Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze propedeutiche	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) <i>Fisica applicata (1 anno) - 1 CFU</i>			
	INF/01 Informatica <i>Informatica (1 anno) - 2 CFU</i>			
	M-PSI/01 Psicologia generale <i>Psicologia generale (2 anno) - 2 CFU</i>	8	8	8 - 8
	MED/01 Statistica medica <i>Statistica medica (1 anno) - 2 CFU</i>			
	SPS/07 Sociologia generale <i>Sociologia generale (2 anno) - 1 CFU</i>			
	BIO/09 Fisiologia <i>Fisiologia umana (1 anno) - 4 CFU</i> <i>Fisiologia della nutrizione (2 anno) - 3 CFU</i>			
	BIO/10 Biochimica <i>Chimica medica e biochimica (1 anno) - 5 CFU</i>			
Scienze biomediche	BIO/13 Biologia applicata <i>Biologia applicata (1 anno) - 2 CFU</i>			
	BIO/16 Anatomia umana <i>Anatomia umana (1 anno) - 4 CFU</i>	25	25	13 - 25
	BIO/17 Istologia <i>Istologia (1 anno) - 1 CFU</i>			
	MED/04 Patologia generale <i>Patologia generale (2 anno) - 2 CFU</i>			
Primo soccorso	MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica <i>Microbiologia (1 anno) - 4 CFU</i>			
	BIO/14 Farmacologia <i>Farmacologia (2 anno) - 2 CFU</i>	4	4	3 - 4
	MED/09 Medicina interna <i>Medicina interna (2 anno) - 2 CFU</i>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 22)				
Totale attività di Base			37	24 - 37
			CFU	CFU
			CFU	CFU

Attività caratterizzanti	settore	Ins	Off	Rad
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari <i>Scienze delle tecnologie alimentari (1 anno) - 1 CFU</i>			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti <i>Chimica degli alimenti (1 anno) - 3 CFU</i>			
	M-PSI/08 Psicologia clinica <i>Psicologia clinica (2 anno) - 1 CFU</i>			
	MED/09 Medicina interna <i>Geriatrics (3 anno) - 1 CFU</i> <i>Medicina interna (3 anno) - 1 CFU</i> <i>Nutrizione clinica (3 anno) - 1 CFU</i>			
	MED/13 Endocrinologia <i>Endocrinologia (3 anno) - 2 CFU</i>			
	MED/38 Pediatria generale e specialistica <i>Auxologia (3 anno) - 1 CFU</i> <i>Neonatologia (3 anno) - 1 CFU</i>			
Scienze della dietistica	MED/42 Igiene generale e applicata <i>Igiene generale e applicata (1 anno) - 3 CFU</i>	40	40	30 - 46
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate <i>Principi della dietetica (1 anno) - 3 CFU</i> <i>Dietologia valutazione stato nutrizionale (2 anno) - 5 CFU</i> <i>Dietoterapia (2 anno) - 5 CFU</i> <i>Nutrizione delle collettività ed educ.alimentare (2 anno) - 2 CFU</i> <i>Ristorazione collettiva (2 anno) - 2 CFU</i> <i>Dietoterapia diabete (3 anno) - 1 CFU</i> <i>Dietoterapia disturbi del comportamento alimentare (3 anno) - 1 CFU</i> <i>Dietoterapia malnutrizione (3 anno) - 1 CFU</i> <i>Dietoterapia nefrologica (3 anno) - 1 CFU</i> <i>Dietoterapia neurologica (3 anno) - 1 CFU</i> <i>Dietoterapia nutrizione artificiale (3 anno) - 1 CFU</i> <i>Dietoterapia pediatrica (3 anno) - 1 CFU</i> <i>Malattie metaboliche (3 anno) - 1 CFU</i>			
Scienze medico-chirurgiche	MED/18 Chirurgia generale <i>Chirurgia generale (3 anno) - 1 CFU</i>	2	2	2 - 4
	MED/40 Ginecologia e ostetricia <i>Ginecologia e ostetricia (3 anno) - 1 CFU</i>			
	MED/36 Diagnostica per immagini e radioterapia <i>Radioprotezione (2 anno) - 1 CFU</i>			

Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	MED/43 Medicina legale <i>Deontologia professionale (2 anno) - 1 CFU</i> <i>Legislazione sanitaria (2 anno) - 1 CFU</i>	3	3	2 - 7
	MED/06 Oncologia medica <i>Oncologia medica (3 anno) - 1 CFU</i>			
	MED/11 Malattie dell'apparato cardiovascolare <i>Malattie cardiovascolari (3 anno) - 1 CFU</i>			
	MED/12 Gastroenterologia <i>Gastroenterologia (3 anno) - 1 CFU</i>			
Scienze interdisciplinari cliniche	MED/14 Nefrologia <i>Nefrologia (3 anno) - 1 CFU</i>	7	7	4 - 8
	MED/25 Psichiatria <i>Psichiatria (3 anno) - 1 CFU</i>			
	MED/26 Neurologia <i>Neurologia (3 anno) - 1 CFU</i>			
	MED/39 Neuropsichiatria infantile <i>Neuropsichiatria infantile (3 anno) - 1 CFU</i>			
Scienze umane e psicopedagogiche	M-PED/01 Pedagogia generale e sociale <i>Pedagogia generale e sociale (2 anno) - 1 CFU</i>			
	M-PSI/04 Psicologia dello sviluppo e psicologia dell'educazione <i>Psicologia sviluppo e dell' educazione (2 anno) - 1 CFU</i>	2	2	2 - 6
Scienze interdisciplinari	ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni <i>Sistemi elaborazione delle informazioni (3 anno) - 2 CFU</i>	2	2	2 - 2
	IUS/07 Diritto del lavoro <i>Diritto del lavoro (3 anno) - 1 CFU</i>			
Scienze del management sanitario	SECS-P/07 Economia aziendale <i>Economia aziendale sanitaria (3 anno) - 1 CFU</i>	2	2	2 - 4
Tirocinio differenziato per specifico profilo	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate <i>Tirocinio 1 anno (1 anno) - 17 CFU</i>	60	60	60 - 60
	<i>Tirocinio 2 anno (2 anno) - 20 CFU</i>			
	<i>Tirocinio 3 anno (3 anno) - 23 CFU</i>			

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

Totale attività caratterizzanti 118 104 - 137

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
-----------------	---------	---------	---------	---------

Attività formative affini o integrative	MED/09 Medicina interna <i>Fisiologia dello sport (2 anno) - 1 CFU</i>	1	1	1 - 1
Totale attività Affini			1	1 - 1
Altre attività				CFU Rad
A scelta dello studente			6	6 - 6
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale		6	6 - 6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera		3	3 - 3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c -				
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Altre attività quali l'informatica, attività seminariali ecc.		6	6 - 6
	Laboratori professionali dello specifico SSD		3	3 - 3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d				
Totale Altre Attività			24	24 - 24
CFU totali per il conseguimento del titolo 180				
CFU totali inseriti	180 153 - 199			



Comunicazioni dell'ateneo al CUN

Note relative alle attività di base

Note relative alle altre attività

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

Si è ritenuto necessario inserire il settore SSD MED/09 per completare la formazione del dietista che deve possedere competenze nell'ambito della Medicina dello Sport finalizzate alla gestione nutrizionale del soggetto sano che pratica un'attività sportiva o dell'individuo affetto da patologie per cui la prescrizione dell'attività motoria è parte integrante dell'intervento terapeutico. Più in generale, l'attività motoria in associazione all'educazione alimentare rappresentano la più efficace strategia nella promozione della salute in tutte le fasce d'età della popolazione.

Note relative alle attività caratterizzanti

Attività di base

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze propedeutiche	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)			
	INF/01 Informatica			
	M-DEA/01 Discipline demoeoantropologiche	8	8	8
	M-PSI/01 Psicologia generale			
	MED/01 Statistica medica			
	SPS/07 Sociologia generale			
	BIO/09 Fisiologia			

Scienze biomediche	BIO/10 Biochimica BIO/13 Biologia applicata BIO/16 Anatomia umana BIO/17 Istologia MED/04 Patologia generale MED/05 Patologia clinica MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica	13	25	11
Primo soccorso	BIO/14 Farmacologia MED/09 Medicina interna MED/18 Chirurgia generale MED/41 Anestesiologia	3	4	3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 22:		-		
Totale Attività di Base		24 - 37		

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze della dietistica	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari CHIM/10 Chimica degli alimenti M-PSI/08 Psicologia clinica MED/09 Medicina interna MED/11 Malattie dell'apparato cardiovascolare MED/12 Gastroenterologia MED/13 Endocrinologia MED/14 Nefrologia MED/38 Pediatria generale e specialistica MED/42 Igiene generale e applicata MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate SECS-P/13 Scienze merceologiche	30	46	30
Scienze medico-chirurgiche	BIO/14 Farmacologia MED/17 Malattie infettive MED/18 Chirurgia generale MED/40 Ginecologia e ostetricia	2	4	2
Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	MED/36 Diagnostica per immagini e radioterapia MED/42 Igiene generale e applicata MED/43 Medicina legale MED/44 Medicina del lavoro	2	7	2
Scienze interdisciplinari cliniche	MED/06 Oncologia medica MED/10 Malattie dell'apparato respiratorio MED/11 Malattie dell'apparato cardiovascolare MED/12 Gastroenterologia MED/13 Endocrinologia MED/14 Nefrologia MED/16 Reumatologia	4	8	4

	MED/25 Psichiatria MED/26 Neurologia MED/39 Neuropsichiatria infantile			
Scienze umane e psicopedagogiche	M-PED/01 Pedagogia generale e sociale M-PSI/01 Psicologia generale M-PSI/03 Psicometria M-PSI/04 Psicologia dello sviluppo e psicologia dell'educazione MED/02 Storia della medicina SPS/07 Sociologia generale	2	6	2
Scienze interdisciplinari	ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni SECS-S/02 Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica	2	2	2
Scienze del management sanitario	IUS/07 Diritto del lavoro M-PSI/06 Psicologia del lavoro e delle organizzazioni SECS-P/07 Economia aziendale SECS-P/10 Organizzazione aziendale	2	4	2
Tirocinio differenziato per specifico profilo	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	60	60	60
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 104:		-		
Totale Attività Caratterizzanti		104 - 137		

Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	MED/09 - Medicina interna	1	1	-
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	6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Altre attività quali l'informatica, attività seminariali ecc.	6
	Laboratori professionali dello specifico SSD	3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		
Totale Altre Attività		24 - 24

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	153 - 199