



## Informazioni generali sul Corso di Studi

|   |   |
|---|---|
| <b>Università</b>   | Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA  |
| <b>Nome del corso in italiano</b><br>RD                       | Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista)( <i>IdSua:1554880</i> )  |
| <b>Nome del corso in inglese</b><br>RD                        | Dietistic   |
| <b>Classe</b>   | L/SNT3 - Professioni sanitarie tecniche<br>RD   |
| <b>Lingua in cui si tiene il corso</b><br>RD                  | italiano  |
| <b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b><br>RD | <a href="http://www.dietistica.unimore.it">http://www.dietistica.unimore.it</a>   |
| <b>Tasse</b>  | <a href="http://www.dietistica.unimore.it/site/home/info/tasse-e-contributi.html">http://www.dietistica.unimore.it/site/home/info/tasse-e-contributi.html</a> |
| <b>Modalità di svolgimento</b>                                | a. Corso di studio convenzionale  |

## Referenti e Strutture

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

### Docenti di Riferimento

| N. | COGNOME    | NOME  | SETTORE | QUALIFICA | PESO | TIPO SSD             |
|----|------------|-------|---------|-----------|------|----------------------|
| 1. | BERTOLOTTI | Marco | MED/09  | PO        | .5   | Base/Caratterizzante |

|    |            |           |        |    |    |                      |
|----|------------|-----------|--------|----|----|----------------------|
| 2. | CARUBBI    | Francesca | MED/49 | PA | 1  | Caratterizzante      |
| 3. | FERRARO    | Diana     | MED/26 | RD | .5 | Caratterizzante      |
| 4. | FERRETTI   | Marzia    | BIO/16 | PA | 1  | Base                 |
| 5. | MUSSI      | Chiara    | MED/09 | PA | .5 | Base/Caratterizzante |
| 6. | PELLEGRINI | Massimo   | MED/49 | RU | 1  | Caratterizzante      |
| 7. | PEPPOLONI  | Samuele   | MED/07 | PA | .5 | Base/Caratterizzante |
| 8. | ROCHIRA    | Vincenzo  | MED/13 | PA | .5 | Caratterizzante      |

**Rappresentanti Studenti**

VILORIA MARIA LUZ luzviloria96@gmail.com  
CASARI MARIA CECILIA cecilia.casari@hotmail.com  
GALLI MATTIA mattia.galli.94@live.it  
FRAGANO ERIKA erika.fragano98@gmail.com  
GOLDONI ARIANNA ari.goldoni@gmail.com  
D'AURIA ILARIA ilariadauria10@gmail.com  
PASTORE IVANA ivanapastore@icolud.com  
BELLENTANI MATTEO mattebellentani@gmail.com  
GAVIOLI COSTANZA costygavy@gmail.com  
CROTTI LUCA  
D'ORSI ALESSANDRO  
STRUT DANA  
ARDUINI MARIA LAURA

**Gruppo di gestione AQ**

Marco Bertolotti  
Marcello Busacchi  
Francesca Carubbi  
Cecilia Casari  
Mattia Galli  
Anna Vittoria Mattioli  
Massimo Pellegrini  
Samuele Peppoloni  
Sergio Rovesti  
Silvia Toni

**Tutor**

LAURA ELIZABETH ETELINDA PANAJOTTI  
CHIARA LUPPI  
ELEONORA CARRARA  
CLAUDIA DELLA GIUSTINA  
PAOLA ACCORSI  
CHIARA PELLACANI  
Veronica BORTOLOTTI  
Elisa BERRI  
Silvia BELLEI  
Licia NOTARI  
Monica PRAMPOLINI  
Monica VEDELAGO  
MATILDE GHIDONI  
Marika IEMMI  
Alfredo DE MICHELE  
Marcello BUSACCHI  
Filippo VALORIANI  
Piera BONFATTI  
Elisa MONZALI  
Susanna ROVESTI

Patrizia PALUMBO  
Marilena PASSALACQUA  
Ylenja PERSI  
Clelia MILORO  
Jenny PINCA  
Salvatore VACCARO  
Simona BODECCHI  
Roberta COPELLI  
Simona MIDILI  
Linda REVERBERI  
Silvia GABRIELE  
Silvia RAGGI  
Elena CARBONI  
Francesca CORTESI  
Rossella GIANNINI  
Paola Patrizia MORANA  
Patrizia Federica TOSCHI  
Silvia TONI

---

## Il Corso di Studio in breve

09/04/2019

Il percorso formativo del Dietista UNIMORE è orientato all'acquisizione di competenze ed esperienze nell'ambito della nutrizione umana, come la ristorazione collettiva, l'alimentazione fisiologica e l'educazione a stili di vita salutari, ed anche nell'ambito della prevenzione e cura delle patologie legate all'alimentazione (obesità, diabete, dislipidemie, disturbi del comportamento alimentare, ecc.) e della dietoterapia delle patologie umane (terapia nutrizionale).

Il raggiungimento delle competenze professionali si attua attraverso una formazione teorica e pratica, attraverso tirocini, laboratori e lezioni frontali, a frequenza obbligatoria. L'attività formativa professionalizzante è svolta con il supporto delle guide di tirocinio, professionisti dietisti, con un rapporto studente/ guida di tirocinio 1:1 durante i tirocini clinici.

Il corso di laurea, pertanto, dedica particolare attenzione all'acquisizione sia di conoscenze teoriche, in ambito biologico, fisiopatologico, dietoterapico e medico-clinico, sia di competenze tecnico-pratiche educative, comunicative, relazionali e dietoterapeutiche.

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

Al secondo anno, lo studio dei principali problemi di salute di una comunità e degli interventi nei servizi socio-sanitari in relazione ai fabbisogni nutrizionali, nonché la conoscenza dei fondamenti psico-pedagogici e la partecipazione a progetti educazionali e laboratori dietetici, consentono di ottenere una buona formazione teorico-pratica nell'ambito della nutrizione delle collettività e dell'educazione alimentare per soggetti sani e malati. Al secondo e terzo anno, gli insegnamenti medico-specialistici e il tirocinio clinico consentono allo studente l'acquisizione di competenze specifiche nell'ambito della terapia nutrizionale clinica e della dietoterapia e la conoscenza delle principali norme deontologiche che regolano l'esercizio della professione del dietista.

Il tirocinio, obbligatorio nei tre anni di corso, è svolto in collaborazione con dietisti laureati dipendenti di strutture universitarie e aziendali convenzionate che, in qualità di tutors, preparano e accompagnano gli studenti nell'esercizio della professione per l'inserimento nel mondo del lavoro. L'apprendimento è esperienziale, mirato alla progressiva assunzione di autonomia e responsabilità da parte dello studente. Tirocini e laboratori permettono allo studente di sperimentare il lavoro di gruppo, sviluppando capacità relazionali e collaborative.

L'elaborazione della tesi di laurea, dopo un apposito corso di ricerca bibliografica e metodologia della ricerca, permette allo studente di sperimentare le corrette metodologie per la ricerca clinico-scientifica, utili anche ai fini dell'aggiornamento permanente. Lo studente, operando in team, apprende e sperimenta la corretta applicazione del Nutrition care process (NCP). Al

termine del percorso formativo triennale e dopo aver superato l'esame finale per l'abilitazione alla professione, il laureato è in grado di esercitare con competenza, responsabilità e autonomia la professione del dietista in ambito sanitario ed extra-sanitario.

Link: <http://www.dietistica.unimore.it/site/home.html> ( Informazioni in breve CdS in Dietistica )

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO A1.a  
R&D

**Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)**

07/04/2015

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

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

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

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

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

Modalità e cadenza di consultazione :

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

( verbale della riunione con le parti interessate 12.2.2015 )

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: verbale riunione parti interessate 12.2.15

QUADRO A1.b

**Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)**

09/04/2019

Gli incontri con le parti interessate ai CdS della Facoltà di Medicina e Chirurgia UNIMORE si sono svolti annualmente in consultazioni successive: in data 15 dicembre 2015 presso la sede universitaria Aula Magna Manodori - Palazzo Dossetti, a Reggio Emilia, in data 14.12.2016 e in data 15.12.2017 e in data 12.12.2018 presso il Centro Servizi del Policlinico Modena.

Gli incontri sono stati organizzati dalla Presidenza di Facoltà, che ha invitato le Parti Interessate (PI) a tutti i CdS, rappresentate dalle aziende sanitarie delle province di Modena e Reggio Emilia, dall'Ordine provinciale dei Medici e dalle varie associazioni professionali, sindacali, aziende pubbliche e private interessate, mentre i singoli CdS hanno invitato le PI direttamente coinvolte nelle professioni specifiche, come le Aziende di ristorazione, i Servizi di Nutrizione clinica e l'associazione dei Dietisti (ANDID) per il CdS in Dietistica.

Il Delegato della Facoltà ha presentato gli obiettivi dell'incontro e dati relativi alla Facoltà di Medicina.

Conclusa la seduta plenaria, ha avuto luogo una consultazione per Classi separate.

Il CdS in Dietistica si è riunito con le rispettive parti interessate invitate, rappresentate da Azienda di Formazione ASL, AGEFOR, ANDID, Aziende di ristorazione collettiva, Dirigenti di Servizi di Dietetica ASL. A tutti gli incontri erano presenti il Presidente e il Coordinatore della Didattica Professionale (Direttore Attività Didattiche); sono state commentate le risposte ai questionari precedentemente inviati dalla Presidenza della Facoltà riguardanti gli indicatori di risultato della formazione del laureato dietista. Il Presidente e il Coordinatore del CdS, hanno illustrato brevemente le valutazioni del CdS riportando il numero di studenti iscritti, i posti a bando per ogni A.A., il numero di laureati per l'anno solare, la percentuale di laureati in corso, il tasso di occupazione/disoccupazione, (dati ISTAT) e gli eventuali punti di forza e punti di debolezza del corso. Il Presidente ha presentato sinteticamente obiettivi e risultati raggiunti rispetto agli anni precedenti, ricordando le ottime valutazioni del corso, l'elevato indice di occupazione dei laureati Dietisti UNIMORE e l'interesse di molte Aziende del settore che supportano la richiesta di incrementare il numero dei posti per Dietistica UNIMORE.(vedi verbali sul sito).

Le PI hanno confermato l'ampia soddisfazione per la formazione del Dietista UNIMORE, data la conoscenza diretta e abbastanza approfondita del percorso formativo, avendo anche valutato neolaureati dietisti; hanno richiesto di incrementare la formazione post-laurea (istituzione di laurea magistrale e master post-laurea) e la competenza dei neolaureati in ambito di ristorazione collettiva, data l'elevata richiesta di neolaureati dietisti, da parte delle Aziende del Settore. Inoltre sono state proposte e concordate con le aziende interessate altre attività aggiuntive durante il percorso formativo triennale nell'ambito della ristorazione collettiva e dell'educazione a sani stili di vita e corretta alimentazione nelle scuole. Date le poche risposte ai questionari inviati, non è possibile un esame statistico delle risposte ai singoli quesiti, tuttavia si evince la soddisfazione per il percorso formativo attuato presso il CdS.

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

Link : <http://www.dietistica.unimore.it/site/home/qualita/consultazione-parti-interessate.html> ( verbali consultazione parti interessate a Dietistica 12.12.2018 )

Pdf inserito: [visualizza](#)

### 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 in generale e alla dietetica in particolare; collaborano con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di alimentazione; elaborano, formulano ed attuano le diete prescritte dal medico e ne controllano l'accettabilità da parte del paziente; collaborano con altre figure al trattamento multidisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare; studiano ed elaborano la composizione di razioni alimentari atte a soddisfare i bisogni nutrizionali di gruppi di popolazione e pianificano l'organizzazione dei servizi di alimentazione di comunità di sani e di malati; svolgono attività didattico-educativa e di informazione finalizzate alla diffusione di principi di alimentazione corretta, tale da consentire il recupero e il mantenimento di un buono stato di salute del singolo, di collettività e di gruppi di popolazione.

#### competenze associate alla funzione:

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

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

#### sbocchi occupazionali:

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

In particolare gli sbocchi occupazionali sono:

- industrie alimentari e aziende di ristorazione;
- servizi dietetici di aziende sanitarie pubbliche e private;
- 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  
R<sup>a</sup>D

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Dietisti - (3.2.1.4.5)

QUADRO A3.a  
R<sup>a</sup>D

Conoscenze richieste per l'accesso

10/04/2015

Possono essere ammessi al CdS i candidati che siano in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo.

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

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

QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

08/04/2019

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

Il numero di studenti ammessi al primo anno di corso è determinato dal MIUR in base alla programmazione nazionale annuale ed è regolato dall'Ateneo con apposito Bando UNIMORE. Si rinvia alle ulteriori indicazioni pubblicate sul sito UNIMORE in occasione del bando e dell'apertura delle immatricolazioni per l'ammissione ai corsi a numero programmato delle Lauree delle professioni sanitarie.

Il Corso di laurea da anni propone e richiede l'incremento dei posti per immatricolazioni nel CdS Dietistica, avendo risorse e strutture adeguate alla formazione di una numerosità maggiore di studenti, ma la definizione dell'offerta è nazionale.



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

- essere in possesso del titolo di studio previsto dalla normativa vigente in materia: diploma di scuola media secondaria superiore o altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo;
- avere superato la prova di ammissione alle lauree delle professioni sanitarie, prevista da regolamento del CdS e dal Ministero. La prova di ammissione verte su argomenti di cultura generale, logica, biologia, chimica, matematica e fisica.

A seguito del test di ammissione, viene elaborata una graduatoria unica per tutte le lauree delle professioni sanitarie in base alla quale gli studenti scelgono a quale corso iscriversi tra i 3 indicati nella domanda di iscrizione, dando la precedenza a quello indicato come prima scelta.

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

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

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

Le conoscenze e le competenze richieste sono verificate attraverso il raggiungimento di un punteggio minimo nella prova scritta di selezione predisposta dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, come previsto dalla normativa vigente. I contenuti del test di verifica d'ingresso sono dettagliatamente pubblicizzati, con congruo anticipo, nell'apposito bando o avviso.

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

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

Link : <http://www.dietistica.unimore.it/site/home/info/ammissione.html> ( Ammissione al Corso di Dietistica )

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento Didattico CdS in Dietistica

QUADRO A4.a  
R&D

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

07/04/2015

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

- adeguata preparazione nelle discipline di base, tale da consentire loro la migliore comprensione dei più rilevanti elementi che sono alla base dei processi fisiologici e patologici che si sviluppano in età evolutiva, adulta e geriatrica, sui quali si focalizza il loro intervento tecnico-assistenziale;
- conoscenza dei problemi di salute di una comunità e delle risposte dei servizi sanitari e socio-assistenziali ai principali bisogni di alimentazione e nutrizione;

- conoscenza dei fondamenti psico-pedagogici delle attività di insegnamento e apprendimento nella logica della comunicazione efficace e della formazione permanente;
- conoscenza delle principali norme che regolano l'esercizio della professione di dietista e le implicazioni medico-legali ad essa riferite;
- capacità di stabilire rapporti di collaborazione efficaci e deontologicamente corretti con utenti, altre figure professionali nell'ambito di una 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.1<br> | <b>Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione:<br/>Sintesi</b> |  |  |
| <b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>   |  |  |  |
|  |  |  |  |
| <b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b>   |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Area di Base****Conoscenza e comprensione**

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

Comprensione delle metodologie statistiche principali per la valutazione critica della letteratura scientifica.

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, anche attraverso la revisione critica di articoli della letteratura.

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

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

- esercitazioni in aula con articoli della letteratura e simulazioni di problemi informatico-statistici,
- esame di profitto mediante tests a scelta multipla per verificare il grado di conoscenza,
- risposte brevi scritte a domande aperte con quesiti specifici per valutare l'applicazione dei concetti disciplinari basilari e delle conoscenze
- colloqui orali, riguardanti le materie dell'insegnamento di fisica, informatica e statistica con applicazione pratica a problemi informatico-statistici,
- revisione critica di una pubblicazione scientifica;
- placement test per la lingua inglese o verifica finale della competenza linguistica per conseguire l'idoneità richiesta.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

Fisica, statistica, informatica [url](#)

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

Inglese scientifico [url](#)

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

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

**Area biomedica****Conoscenza e comprensione**

Conoscenza delle scienze biomediche (in particolare nozioni e fondamenti di biologia, istologia, biochimica, anatomia umana, fisiologia umana, microbiologia, igiene, patologia generale, farmacologia) per la comprensione dei processi fisiologici e

patologici connessi allo stato di salute e di malattia dei soggetti nelle diverse età della vita. Conoscenza della biochimica e della chimica basilare per la comprensione del metabolismo, dei processi di digestione, assorbimento e utilizzo dei nutrienti, ai fini della comprensione dei principi di nutrizione e dietetica.

## Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

Metodi di accertamento dei risultati dell'apprendimento:

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Anatomia e fisiologia [url](#)

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

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

Biologia, istologia e biochimica [url](#)

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

Chimica medica e biochimica 1 (*modulo di Biologia, istologia e biochimica*) [url](#)

Chimica medica e biochimica 2 (*modulo di Biologia, istologia e biochimica*) [url](#)

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

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

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

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

Fisiopatologia [url](#)

Igiene generale e applicata (*modulo di Microbiologia e igiene*) [url](#)

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

Microbiologia (*modulo di Microbiologia e igiene*) [url](#)

Microbiologia e igiene [url](#)

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

Scienze degli alimenti [url](#)

## Area dietetico-nutrizionale

### Conoscenza e comprensione

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

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

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

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

## Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

- usare con 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;
- saper comunicare e collaborare con altri membri del team nutrizionale e altri professionisti per la realizzazione e il monitoraggio dei piani nutrizionali e per ottenere l'adesione terapeutica di soggetti sani e pazienti;
- attingere alle fonti d'informazione (linee guida, letteratura scientifica, ecc.) al fine di risolvere problematiche sanitarie e pianificare strategie d'intervento dietetico-nutrizionale sul singolo e sulle collettività;
- interpretare e applicare i risultati della ricerca alla pratica dietetica e saper collegare i processi della ricerca allo sviluppo teorico e applicato della dietistica;
- comunicare informazioni, problemi e soluzioni relativamente a modelli dietetici e stato di salute a singoli individui (sani o malati) o gruppi di popolazione;
- organizzare e gestire la ristorazione collettiva, elaborando piani dietetici adeguati ai diversi gruppi di popolazione, pianificando tabelle dietetiche e menù per popolazioni sane e/o malate;
- collaborare alla elaborazione di capitolati e sorvegliare la corretta esecuzione dei piani alimentari della collettività, piani di auto-controllo, monitoraggio e le rilevazioni della qualità del servizio erogato nella ristorazione collettiva.

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

- elaborazione di piani alimentari per casi simulati, cui applicare la dietoterapia fisiologica nelle varie età della vita umana;
  - lettura critica di studi in ambito nutrizionale per valutare la capacità critica e di selezionare l'informazione utile alla propria attività, da parte dello studente;
  - valutazione di interventi educazionali simulati o reali per sani stili di vita,
  - espletamento di piani nutrizionali a casi simulati e veri, di interventi educazionali nelle scuole e per le varie età cui si applicano progetti educativi,
  - elaborazione di menù, tabelle dietetiche per le collettività,
  - esame di profitto mediante: tests scritti per valutare le conoscenze e l'acquisizione da parte dello studente delle informazioni necessarie a supportare l'intervento dietetico; colloqui orali per testare la capacità di ragionamento, di comunicazione e di espressione, ai fini di ottenere l'adesione del soggetto al protocollo dietetico elaborato, sia per individui sani che malati; domande scritte a risposta aperta per valutare l'applicazione delle correnti linee guida basate sull'evidenza scientifica ai progetti educazionali e dietetici proposti,
- in relazione ai contenuti degli insegnamenti di:
- scienze degli alimenti
  - scienze dietetiche applicate
  - nutrizione umana e ristorazione collettiva
  - dietologia e dietoterapia .

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Altre attività 1 anno [url](#)

Altre attività 2 anno [url](#)

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

Corso opzionale: prodotti dietetici [url](#)

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

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

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

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

Laboratorio professionalizzante 1 anno [url](#)

Laboratorio professionalizzante 2 anno [url](#)

Microbiologia e igiene [url](#)

Nutrizione della collettività ed educazione alimentare (*modulo di Nutrizione umana e ristorazione collettiva*) [url](#)

Nutrizione umana e ristorazione collettiva [url](#)

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

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

Scienze degli alimenti [url](#)

Scienze delle tecnologie alimentari (*modulo di Scienze degli alimenti*) [url](#)

Scienze dietetiche applicate [url](#)

Seminari e tecniche dietistiche (*modulo di Altre attività 2 anno*) [url](#)



Tirocinio 1 anno [url](#)

Tirocinio 2 anno [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) dell'insegnamento di:

- Scienze umane e psico-pedagogiche

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

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

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

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

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

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

Seminari di pedagogia generale e sociale (*modulo di Altre attività 2 anno*) [url](#)

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

## Area medico-clinica

### Conoscenza e comprensione

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

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

- lezioni;

- dimostrazioni, schemi e materiali grafici;

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

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Altre attività 3 anno [url](#)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Scienze medico cliniche 1 [url](#)

Scienze medico cliniche 2 [url](#)

Scienze medico internistiche [url](#)

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

Tirocinio 3 anno [url](#)

## Area della prevenzione e del management

### Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione delle scienze etiche, legali e preventive (in particolare, igiene, medicina legale, diritto del lavoro, economia aziendale sanitaria) per la comprensione del Sistema sanitario e della normativa vigente finalizzate alla promozione della salute pubblica e alla comprensione della responsabilità 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 (*modulo di Nutrizione umana e ristorazione collettiva*) [url](#)

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

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

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

Management sanitario [url](#)

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

Scienze della prevenzione e primo soccorso [url](#)

## Tirocinio professionalizzante

### Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione delle tecniche dietetiche (conoscenze fornite negli insegnamenti con lezioni frontali e laboratori) e applicazione delle metodologie/strumenti appropriati e scientificamente validati, prima in aula con simulazioni e metodologia del role playing, poi in vari ambiti in cui il dietista svolge la sua attività 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 delle scienze dietetiche nella pratica professionale attraverso il 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, monitoraggio e valutazione dei risultati;
- saper svolgere la valutazione dello stato nutrizionale in individui sani e malati applicando metodiche diverse (valutazione antropometrica di 1° e 2° livello) e saperle applicare nei diversi contesti (clinico, di ricerca, epidemiologico, per la valutazione dei singoli o di collettività);
- saper progettare, erogare e monitorare un programma di formazione;
- saper eseguire un intervento nutrizionale in base alla patologia, comprensivo di: descrizione e valutazione del caso, definizione degli obiettivi, formulazione di protocolli dietetici, criteri di verifica, monitoraggio e valutazione;
- saper comunicare la terapia dietetica al paziente (colloquio in sede ambulatoriale e/o role playing in aula); saper comunicare

il piano alimentare adeguandosi ai diversi livelli socio-culturali e all'età dell'utente;

- saper impostare il piano di trattamento individuale e/o di gruppo, in collaborazione con équipe terapeutica, comprendente la definizione degli obiettivi, l'esecuzione delle procedure e la verifica degli obiettivi.
- avere capacità di problem solving, saper prendere decisioni operando secondo standard qualitativi adeguati, nel rispetto della privacy in ambito sanitario, della deontologia professionale e dell'ottica collaborativa se operanti in team nutrizionali
- saper valutare e gestire il rischio clinico per quanto di competenza;
- saper sviluppare un protocollo di ricerca clinica o epidemiologica, avendo partecipato a progetti di ricerca in ambito nutrizionale e dietetico.

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Tirocinio 1 anno [url](#)

Tirocinio 2 anno [url](#)

Tirocinio 3 anno [url](#)

QUADRO A4.c



**Autonomia di giudizio**  
**Abilità comunicative**  
**Capacità di apprendimento**

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

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

Metodologie, attività 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:

**Autonomia di  
giudizio**

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

**Abilità comunicative**

I laureati in dietistica devono sviluppare le seguenti abilità comunicative:

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

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

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

Strumenti di valutazione per accertare il conseguimento dei risultati attesi:

- esposizione di project-work e partecipazione attiva ad interventi educativi guidati da tutors in ambito scolastico (educazione alimentare rivolta a bambini) e ospedaliero (educazione alimentare rivolta a soggetti o gruppi affetti da patologie);
- feedback di valutazione in itinere del tirocinio da parte dei tutors mediante utilizzo di schede e griglie di valutazione strutturate sulla base del apprendimenti/capacità attesi;
- esami di tirocinio con simulazione di competenze relazionali-educative attese.

**Capacità di apprendimento**

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

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

Strumenti didattici e attività formative per sviluppare i risultati attesi:

- apprendimento basato su studio di casi e risoluzione di problemi;

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

Strumenti di valutazione per accertare il conseguimento dei risultati attesi:

- projet-work, report su specifici argomenti, qualità 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.a



### Caratteristiche della prova finale

10/04/2015

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

- 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;
- 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](http://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 A5.b

### Modalità di svolgimento della prova finale

La laurea consente di ottenere il titolo di dottore in dietistica e di esercitare la professione di Dietista. La prova finale è costituita da una prova tecnico-pratica e dalla discussione dell'elaborato / tesi di laurea, svolte alla presenza della Commissione di Laurea nominata dall'Ateneo. Lo Studente laureando dietista deve dimostrare la competenza, le conoscenze, l'autonomia di giudizio e la capacità di svolgere la professione del dietista.

Ammissione all'esame finale di Laurea.

Per essere ammesso a sostenere l'esame finale di laurea lo studente deve aver seguito tutti i tirocini, i corsi di insegnamento e superato i relativi esami, con l'ultimo esame del curriculum superato almeno trenta giorni prima della data prevista per l'esame finale.

La prova finale è organizzata in due sessioni definite a livello nazionale: la prima in ottobre-novembre e la seconda in marzo-aprile.

La Commissione per l'esame di laurea abilitante è composta da non meno di 7 e non più di 11 membri, nominati dal Rettore, su proposta del Consiglio di Corso e comprende Docenti del Corso di laurea, Rappresentanti degli Ordini professionali o delle Associazioni professionali più rappresentative, un rappresentante ministeriale e un segretario d'Ateneo. Le date delle sedute sono comunicate al Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e al Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, per l'invio degli esperti rappresentanti nelle singole sessioni. Il calendario della prova pratica e della discussione delle tesi viene pubblicato sul sito del Corso almeno 10 giorni prima dell'inizio della sessione di laurea.

La prova finale è organizzata nel seguente modo:

a. Prova pratica

Consiste nell'elaborazione scritta di un piano di intervento nutrizionale per casi clinici simulati definiti dalla Commissione prima dell'esame, custoditi in buste chiuse numerate, tra le quali una è sorteggiata da uno studente per la prova pratica. Il candidato deve dimostrare, relativamente al caso clinico proposto, di saper valutare i fabbisogni nutrizionali e lo stato nutrizionale del soggetto/paziente, definire gli obiettivi del piano nutrizionale ed elaborarlo, esplicitandone le motivazioni, gli indicatori di valutazione e di monitoraggio e applicando la metodologia definita "nutrition care process".

Durante la prova valgono le regole concorsuali:

lo studente deve presentarsi munito di documento di identità valido;

la prova è anonima: nome e cognome del candidato sono scritti in busta chiusa a parte; i Commissari procedono al riconoscimento degli studenti, annotando gli estremi del documento di identità di ogni studente e facendo firmare la presenza;

la Commissione illustra agli studenti le procedure e le regole di comportamento;

il tempo a disposizione viene chiaramente indicato dalla Commissione (almeno 90 min) e al termine della prova lo studente firma l'avvenuta consegna dell'elaborato, che è poi corretto in modo anonimo dalla Commissione.

Se il risultato della prova pratica è insufficiente non è possibile essere ammessi alla successiva fase e conseguire il titolo di laurea, come da regolamento di Ateneo e Regolamento del CdL (art. 5,10 e 11) allegato.

La valutazione positiva della prova tecnico-pratica permette l'ammissione del laureando alla fase successiva b.

b. Dissertazione dell'elaborato di tesi, in presenza dei Commissari, del relatore e/o del correlatore e del designato contro-relatore, in seduta pubblica.

Criteri di valutazione della prova finale

All'elaborato di tesi e alla sua discussione viene attribuito un punteggio massimo di cinque punti, definiti dalla Commissione in base ai seguenti criteri di valutazione:

tipologia della tesi: compilativa, sperimentale, di ricerca innovativa;

elaborato scritto: rilevanza e pertinenza degli argomenti alla professione del dietista, a temi nutrizionali e della dietetica, adeguatezza della metodologia utilizzata, definizione del problema e dello scopo dello studio, chiarezza e completezza del testo, della bibliografia e del corredo iconografico, osservanza di norme editoriali e citazioni;

presentazione orale: iconografia, presentazione, efficacia della esposizione, padronanza dell'argomento, capacità critica e di sintesi, chiarezza espositiva e di comunicazione, intervento e partecipazione alla discussione;

apporto individuale: disponibilità, autonomia, impegno temporale e personale (parte su cui il Relatore informa la Commissione con giudizio motivato).

Il voto finale di laurea è espresso in centodecimi, con eventuale lode e particolare menzione per la pubblicazione. Il voto minimo di laurea è sessantasei/centodecimi. Il voto finale è costituito dalla somma:



- della media ponderata dei voti degli esami di profitto e di tirocinio espressa in trentesimi; il voto dei tirocini ha pertanto grande rilevanza per la numerosità dei crediti nella media ponderata;
  - del voto espresso in punti o nell'equivalente in trentesimi della prova tecnico-pratica (0-5 punti); la prova pratica è superata ottenendo una votazione uguale o superiore a 3/5 punti;
  - del punteggio attribuito alla tesi (fino ad un massimo di 5 punti per una tesi di elevata qualità).
- La lode può essere attribuita con parere unanime della Commissione di Laurea ai candidati che abbiano conseguito un punteggio di 113/110 e almeno 3 lodi negli esami di profitto durante il corso di studi.

E' possibile conseguire la laurea anche in un tempo minore della durata normale del Corso di studio (tre anni), fatto salvo l'obbligo di avere completato e superato tutte le attività di tirocinio e laboratorio.

Link : <http://www.dietistica.unimore.it/site/home/laurea.html> ( Regolamento del CdS per lo svolgimento della prova finale )

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento Didattico CdS in Dietistica

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Offerta Didattica Erogata 2019-20

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

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

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

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

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

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

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

**QUADRO B3****Docenti titolari di insegnamento**

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

| N. | Settori | Anno di corso      | Insegnamento                               | Cognome<br>Nome     | Ruolo | Crediti | Ore | Docente di<br>riferimento<br>per corso |
|----|---------|--------------------|--|---------------------|-------|---------|-----|--|
| 1. | AGR/15  | Anno di<br>corso 1 | Altre attività 1 anno <a href="#">link</a> | ANTONELLI<br>ANDREA | PO    | 1       | 8   |  |

|     |         |                 |  |                   |    |    |     |
|-----|---------|-----------------|--|-------------------|----|----|-----|
| 2.  | BIO/16  | Anno di corso 1 | Anatomia umana ( <i>modulo di Anatomia e fisiologia</i> ) <a href="#">link</a>                           | FERRETTI MARZIA   | PA | 4  | 32  |
| 3.  | BIO/13  | Anno di corso 1 | Biologia applicata ( <i>modulo di Biologia, istologia e biochimica</i> ) <a href="#">link</a>            | CARRA SERENA      | PA | 2  | 16  |
| 4.  | CHIM/10 | Anno di corso 1 | Chimica degli alimenti ( <i>modulo di Scienze degli alimenti</i> ) <a href="#">link</a>                  | BERTELLI DAVIDE   | PA | 3  | 24  |
| 5.  | BIO/10  | Anno di corso 1 | Chimica medica e biochimica 1 ( <i>modulo di Biologia, istologia e biochimica</i> ) <a href="#">link</a> | DOCENTE FITTIZIO  |    | 3  | 24  |
| 6.  | BIO/10  | Anno di corso 1 | Chimica medica e biochimica 2 ( <i>modulo di Biologia, istologia e biochimica</i> ) <a href="#">link</a> | DOCENTE FITTIZIO  |    | 2  | 16  |
| 7.  | CHIM/10 | Anno di corso 1 | Corso opzionale: prodotti dietetici <a href="#">link</a>   | DOCENTE FITTIZIO  |    | 3  | 24  |
| 8.  | BIO/09  | Anno di corso 1 | Fisiologia umana ( <i>modulo di Anatomia e fisiologia</i> ) <a href="#">link</a>                         | BIAGINI GIUSEPPE  | PO | 4  | 32  |
| 9.  | MED/42  | Anno di corso 1 | Igiene generale e applicata ( <i>modulo di Microbiologia e igiene</i> ) <a href="#">link</a>             | ROVESTI SERGIO    | PA | 3  | 24  |
| 10. | BIO/17  | Anno di corso 1 | Istologia ( <i>modulo di Biologia, istologia e biochimica</i> ) <a href="#">link</a>                     | MARMIROLI SANDRA  | PA | 1  | 8   |
| 11. | MED/49  | Anno di corso 1 | Laboratorio professionalizzante 1 anno <a href="#">link</a>  | DOCENTE FITTIZIO  |    | 1  | 20  |
| 12. | MED/07  | Anno di corso 1 | Microbiologia ( <i>modulo di Microbiologia e igiene</i> ) <a href="#">link</a>                           | PEPPOLONI SAMUELE | PA | 4  | 32  |
| 13. | MED/49  | Anno di corso 1 | Principi di dietetica ( <i>modulo di Scienze degli alimenti</i> ) <a href="#">link</a>                   | DOCENTE FITTIZIO  |    | 3  | 24  |
| 14. | AGR/15  | Anno di corso 1 | Scienze delle tecnologie alimentari ( <i>modulo di Scienze degli alimenti</i> ) <a href="#">link</a>     | ANTONELLI ANDREA  | PO | 1  | 8   |
| 15. | MED/49  | Anno di corso 1 | Tirocinio 1 anno <a href="#">link</a>  | TONI SILVIA       |    | 17 | 425 |

QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Aule del CdS in Dietistica

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: B4 infrastrutture Aule

QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco Laboratori e Aule Informatiche

QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: sale studio Unimore

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco Sale Studio

QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Biblioteche di Ateneo

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteca Universitaria di Area Medica

QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Il CdS partecipa al Progetto Orientamento di Ateneo, un percorso strutturato di azioni, iniziative e servizi di orientamento pre-universitario dedicato agli studenti diplomandi e di quarta classe di scuola secondaria. È proposto agli Istituti di Istruzione Superiore che, per aderire, devono sottoscrivere una convenzione di durata biennale con l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. Gli obiettivi sono: intensificare la collaborazione Scuola- Università; favorire la continuità tra il percorso scolastico e quello universitario; educare gli studenti a compiere scelte consapevoli permettendo la conoscenza del sistema universitario, dei possibili sbocchi professionali dei corsi, dei requisiti e della preparazione richiesta nei corsi di studio, nel rispetto delle personali aspettative; ridurre gli effetti negativi della dispersione studentesca, in particolare nel primo anno di università e permettere la scelta più consapevole ed adeguata all'individuo prima dell'immatricolazione.

Le informazioni sono reperibili alla pagina: <http://www.orientamento.unimore.it/site/home/orientamento-allo-studio-e-tutorato.html>

Il CdS prende parte alle iniziative UNIMORE e alle molteplici giornate "Open Day", sia a Reggio Emilia che a Modena, organizzate dalla Facoltà di Medicina e Chirurgia, durante le quali Docenti universitari, coadiuvati da Tutor didattici, neolaureati e da Studenti universitari, illustrano le caratteristiche e le finalità formative dei Corsi, gli sbocchi occupazionali e le modalità di accesso, oltre ad offrire la possibilità di visitare le strutture didattiche.

La recente edizione di "UNIMORE-orienta" in data 8.3.2019 alla Fiera di Modena, ha visto la partecipazione di oltre 7000 studenti delle scuole medie superiori; oltre a presentazioni in seduta plenaria per illustrare il CdS, sono stati possibili per l'intera giornata incontri individuali tra Presidente, Tutors, Docenti del CdS e studenti, per approfondimenti e colloqui individuali presso apposito

27/03/2019

stand allestito in Fiera. E' stato fornito inoltre materiale illustrativo di approfondimento per gli studenti, con le specifiche del corso.

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

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

Gli studenti disabili o con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) possono ottenere dall'Università di Modena e Reggio Emilia e da ER-GO Azienda Regionale per il Diritto agli Studi Superiori interventi integrativi ad altre provvidenze eventualmente richieste dallo studente, sia di natura economica che di servizi di supporto, personalizzati in relazione al deficit individuale. Tali interventi possono tradursi in servizio di accoglienza e integrazione nel mondo universitario, di trasporto, di alloggio presso strutture universitarie specificamente attrezzate, di supporto alla didattica (ausili informatici, tutors alla pari e tutors didattici, servizio accoglienza disabili, laboratori, abbattimento di barriere architettoniche).

Gli studenti del 1° anno, superato il test di ingresso e iscritti al CdS in Dietistica vengono invitati, con l'ausilio della Segreteria Studenti, ad un Incontro Informativo (all'inizio del 1° semestre del 1° anno) con Presidente, Direttore delle attività didattiche e tutor del 1° anno che fornisce informazioni generali sull'organizzazione universitaria (servizi agli studenti, tempistiche dell'anno accademico, procedure amministrative, ecc.) e sulla strutturazione del percorso formativo nei 3 anni di corso (per quanto riguarda la didattica frontale e quella tecnico-pratica). Inoltre, il Direttore delle attività didattiche illustra le principali aree di formazione professionalizzante e le sedi di tirocinio con cui il corso è convenzionato. Il tutor dietista fornisce l'indirizzo sito web del CdS (dove sono presenti tutte le informazioni) e copia cartacea del manifesto studi, del Regolamento didattico, dei calendari di didattica frontale, di tirocinio e di esami e il programma del tirocinio d'anno con relativa scheda di valutazione.

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

Il Direttore AD e i tutors effettuano incontri successivi in itinere al primo anno e comunque all'inizio di ogni semestre, per garantire agli studenti la completezza delle informazioni sull'attività didattica e identificare le azioni individuali di supporto e assistenza per gli studenti.

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

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

Il Consiglio di CdS ha approvato tale procedura, che non si è resa ancora necessaria, data l'elevata selezione degli studenti all'ingresso, ogni anno ai vertici della graduatoria dell'esame d'ammissione ai corsi delle professioni sanitarie.

Il CdS aderisce al progetto pilota rivolto alle matricole dei corsi di laurea di I livello "STUDIARE IN MODO EFFICACE A UNIMORE" proposto dall'Ufficio Orientamento allo Studio e Tutorato, Dipartimento di Educazione e Scienze Umane UNIMORE, con l'obiettivo di migliorare l'autonomia, le modalità di studio e la capacità di apprendimento degli studenti.

Il percorso è collocato su piattaforma in dolly <http://studiareefficace.unimore.it>; si articola in 12 video-lezioni e alcune esercitazioni che gli studenti svolgeranno in forma autonoma. E' presente un questionario di gradimento iniziale facoltativo e uno finale obbligatorio ed una prova di valutazione in chiave formativa conclusiva. Agli studenti è proposto come ausilio didattico, con il riconoscimento dei relativi crediti tra i CFU di libera scelta.

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

Descrizione link: Orientamento per gli studenti in Ingresso e OFA

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Brochure CdS in Dietistica

QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Il Direttore delle Attività didattiche e i tutors d'anno provvedono, all'inizio di ogni semestre, a contattare personalmente gli studenti per verificare gli esami sostenuti, invitandoli ad esplicitare le problematiche incontrate nello studio delle discipline teorico-pratiche e fornendo strumenti e assistenza allo studente, anche coinvolgendo i Docenti. E' inoltre previsto un incontro personale con lo studente per una verifica in itinere del tirocinio, discutendone eventuali criticità sia nell'ambito dell'apprendimento che delle capacità comunicativo-relazionali. Il tutoraggio continuo e personalizzato degli studenti è svolto dai tutors dietisti con rapporto 1:1 per il tirocinio pratico e dal Direttore delle attività didattiche, dai docenti e dai tutors responsabili dei laboratori professionalizzanti per ciascuno dei 3 anni di corso con un rapporto 1:10.

08/04/2019

All'inizio del terzo anno il Presidente e il Direttore delle Attività didattiche effettuano incontri per esplicitare le modalità d'esame di laurea professionalizzante e orientare lo studente all'elaborazione della tesi di laurea.

I Docenti sono disponibili per gli incontri con gli studenti in base ai calendari pubblicati sulla propria pagina personale e sul sito del CdS.

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

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

Descrizione link: Orientamento e metodologie didattiche

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

QUADRO B5

Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

Il tirocinio del 1° e 2° anno è svolto da 2 dietisti tutors dedicati ad ogni anno di corso che svolgono esercitazioni in aula e simulazioni in laboratorio, propedeutiche al tirocinio clinico. Il tirocinio, rivolto all'intera classe di studenti in sede universitaria per gran parte del primo anno, prevede sia lo svolgimento di un programma formativo ben definito per ogni anno di corso, che un'attività di tutoraggio personalizzata, oltre ad attività di gruppo con role playing e simulazioni, esercitazioni, esempi di visite ambulatoriali, di casi clinici e terapie di gruppo.

27/03/2019

Altre attività di tirocinio sul campo (coordinate dal Direttore delle Attività Didattiche) vengono svolte con la supervisione di Dottori Dietisti dipendenti di Aziende di ristorazione convenzionate e del SIAN dell'AUSL di appartenenza quali: interventi di educazione alimentare o di sorveglianza nutrizionale nelle scuole, nel servizio di igiene degli alimenti, esperienze nelle cucine della ristorazione scolastica e ospedaliera.

Nel corrente AA ha preso avvio il progetto triennale di educazione alimentare nelle scuole primarie "Mangiando s'impara" in collaborazione con l'Azienda NordiCONAD, volto a migliorare la competenza degli studenti in ambito educativo e a garantire l'adeguatezza degli interventi per migliorare gli stili di vita della popolazione, che le Aziende svolgono sul territorio. Il rapporto di tutoraggio è pari a 3 studenti: 1 dietista tutor per le attività educative nelle scuole. Le attività formative di tirocinio professionalizzante rispettano i requisiti del "core competence" del Dietista come da file in allegato.

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

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

Il Direttore delle Attività didattiche 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.

I due Tutors dietisti borsisti regionali assegnati al CdS in Dietistica sono responsabili dell'assistenza agli studenti e dell'organizzazione e gestione del tirocinio per gli studenti del primo e del secondo anno di corso.

Descrizione link: Tirocini, strutture e programmi

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Standard formativo dei tirocini professionalizzanti

QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

*In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".*

*Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regola, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.*

*I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.*

Il CdS in Dietistica aderisce dal 2014-2015 al progetto "Marco Polo" di UNIMORE per l'accoglienza di studenti cinesi nel corso di

studio dando disponibilità per un posto per ogni AA, fino ad ora non attribuiti, date anche le peculiarità della Dietistica, che non determina richieste da parte di studenti cinesi. Il CdS propone agli studenti tutte le attività di internazionalizzazione UNIMORE (bandi MoreOverSeas).

Anche per l'A.A. 2019-20, come per gli anni precedenti, il CdS in Dietistica conferma l'adesione al Progetto "Scienza senza Frontiere" promosso dalle Università del Brasile in collaborazione con UNIMORE. Pertanto potrà accogliere n.2 studenti brasiliani che frequentano presso il loro Ateneo un Corso di Laurea in Nutrizione, dando loro la possibilità di frequentare insegnamenti e tirocini del piano di studi del CdS in Dietistica utili alla loro formazione universitaria e accreditabili presso le Università brasiliane.

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

E' attivato dal 2017-2018 il bando Erasmus plus in convenzione con l'Università Rovira y Virgili di Tarragona, Catalogna, Spagna. E' stato stipulato inoltre un "Collaborative agreement for culture and science and technology" tra il Dpt. di riferimento del CdS in Dietistica, DICLISAN UNIMORE e la Beirut Arab University, Faculty of health Sciences, Beirut, Libano, per scopi didattici e di ricerca integrata in campo dietetico-nutrizionale, che include scambi di studenti e docenti.

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

Nell'anno 2019-20 è stato concordato con il CdS in Dietistica UNIMORE l'ingresso di 2 studenti grazie a programmi ERASMUS InternShip.

Descrizione link: Internalizzazione

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

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

## QUADRO B5

### Accompagnamento al lavoro

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

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

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

Il CdS partecipa a tutte le iniziative UNIMORE per l'accompagnamento al lavoro (MoreJobs, annuale) per favorire l'incontro tra studenti del terzo anno di corso e neolaureati con le Parti interessate, potenziali datori di lavoro.

E' stato ampliato, in collaborazione con le Aziende di ristorazione collettiva a sede regionale, il periodo di tirocinio in aziende del

08/04/2019



settore ed è stato realizzato un corso di formazione dedicato alla ristorazione collettiva, come attività opzionale a scelta dello studente, data la rilevante offerta di lavoro nelle Aziende del settore.

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

## QUADRO B5

### Eventuali altre iniziative

In accordo con l'Associazione Dietisti ANDID, il Presidente del CdS in Dietistica, il Segretario regionale ANDID dell'Emilia Romagna e Dottori dietisti tutors hanno incontrato in data 10.5.2019 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.

Tale incontro si ripete annualmente.

La prossima attivazione dell'Ordine dei Dietisti professionisti permetterà ulteriori occasioni di informazione ai neolaureati ed iniziative di orientamento professionale, anche in collaborazione con il Corso di laurea.

La partecipazione a tutti gli eventi UNIMORE volti all'orientamento al lavoro e ai corsi post-laurea, l'incontro con le parti interessate per la valutazione e il miglioramento dell'offerta formativa, sono altre occasioni per favorire le possibilità di raccordo tra corso di laurea e mondo del lavoro.

Descrizione link: Post Laurea del CdS in Dietistica

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

## QUADRO B6

### Opinioni studenti

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

d07. Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?

Il docente espone gli argomenti in modo chiaro: il dato è costante negli ultimi 3 anni accademici; i giudizi positivi sono superiori al 93% e migliori di quelli di altri corsi a livelli nazionale e di Ateneo.

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

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

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

## QUADRO B7

### Opinioni dei laureati

08/04/2019

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

- Il grado di soddisfazione espresso dai laureati è ottimo (considerando la somma dei "Sì" e dei "Più Sì che no") negli ultimi 3 anni accademici. In particolare, la somma dei giudizi positivi relativa agli ultimi tre anni è superiore alla media nazionale della classe.

- Il 100% degli studenti ha frequentato regolarmente più del 75% degli insegnamenti previsti, rispetto al 96.2% della stessa classe SNT/3, poiché la frequenza è obbligatoria e verificata. Nel 2017 i laureati hanno ottenuto un elevato punteggio medio di laurea (109,9 su 110 e lode).

- Satisfazione dei Docenti: il grado di soddisfazione espresso dai laureati è ottimo e costante negli anni; per due corsi di insegnamento di scienze di base, svolti in mutuaione con altri CdS, le precedenti valutazioni non soddisfacenti sono migliorate: il CCdS è stato impegnato a ridurre le mutuaioni dei corsi, per attuare una didattica per obiettivi, con programmi mirati alle competenze del Dietista, come riportato nel RRC. I dati di soddisfazione positivi sono costanti e migliori (100% "Decisamente Sì") rispetto ai dati nazionali della classe SNT/3 (88% considerando la somma dei "Sì" e dei "Più Sì che no").

- Sostenibilità del carico didattico degli insegnamenti: nel 2017 i laureati affermano che il carico didattico è assolutamente sostenibile (la valutazione "decisamente adeguato" è pari al 100%). Il dato medio dei tre anni è superiore a quello medio nazionale della classe SNT/3.

- Reiscrizione all'università: a questa domanda gli studenti hanno dato una risposta molto positiva pari al 100%. Nessuno avrebbe

scelto un altro corso di laurea. Nessuno studente dichiara che non si re-iscriverebbe all'Università. Il dato è costante nel triennio per il CdS ed è migliore rispetto a quello nazionale della classe SNT/3.

- Adeguatezza delle aule: il giudizio è pienamente positivo; nel triennio la totalità dei laureati conferma che le aule sono adeguate (100%, sommando le risposte "Sempre adeguate" e "Spesso adeguate"). Il dato è segno di elevata soddisfazione e migliore rispetto a quello della stessa classe SNT/3. L'attribuzione e la gestione delle aule dipendono da organi di Ateneo e di Dipartimento. Completamente positiva è anche la soddisfazione degli studenti per i laboratori, le attrezzature, gli spazi studio e le biblioteche. Per le postazioni informatiche gli studenti sono soddisfatti, ma 50% di essi le ritiene non adeguate per numerosità.

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

- Organizzazione degli esami: i laureati ritengono che l'organizzazione degli esami sia soddisfacente; in particolare, più del 95% si dichiara soddisfatto; (sommando le risposte "sempre o quasi sempre" e "per più di metà esami").

- Tirocini/stage: tutti gli studenti hanno frequentato tirocini professionalizzanti obbligatori in strutture ospedaliere e/o extra ospedaliere convenzionate con il CdS in Dietistica. Il 100% dei laureati ha dichiarato di aver svolto tirocini/stage riconosciuti dal CdS.

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

Descrizione link: opinione dei laureati in Dietistica UNIMORE

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinione dei Laureandi Alma Laurea

**QUADRO C1****Dati di ingresso, di percorso e di uscita***08/04/2019*

- Numero degli immatricolati degli ultimi 3 anni Accademici: 33

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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' consapevole e responsabile della propria scelta in ingresso, grazie anche alle politiche di orientamento e di assistenza implementate; è assistita costantemente durante il triennio da tutors e docenti e ottiene ottimi risultati nel percorso di studi e ottimi risultati in uscita. Il tasso di abbandono è minimo.

Dati ANVUR e PQA di Ateneo

Descrizione link: Pagina Dati CdS

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati di ingresso, percorso e uscita ANVUR

## QUADRO C2

### Efficacia Esterna

08/04/2019

I dati ALMA Laurea disponibili sono di numerosità limitata.

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

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

nel triennio recente la percentuale media di occupazione è molto elevata: 80% dei neolaureati lavora. Le attività di formazione che interessano i laureati sono riconducibili ad una esperienza lavorativa come tirocinio volontario, stage o corso di formazione professionale.

- Il tasso di occupazione sec. ISTAT nel 2016 è pari al 80%.

Il 50% degli occupati ha un lavoro autonomo nel settore sanitario privato e il 50% ha un lavoro non standard a tempo determinato. tutte le attività lavorative interessano l'ambito privato e occupano 33 ore settimanali.

Il tasso occupazionale a un anno dalla laurea è elevato, in particolare rispetto ai dati medi di Ateneo e della stessa classe.

La percentuale di occupazione femminile ad un anno dalla laurea è da anni maggiore rispetto a quella media di Facoltà di Medicina, di Ateneo e a livello nazionale.

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

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

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

Il CdL ha fornito allo studente dietista una formazione complessiva di elevato livello, che è immediatamente spendibile nel mondo del lavoro. La maggior parte dei laureati dichiara di essere soddisfatto del proprio lavoro, che permette loro di applicare le

competenze acquisite nel Corso di studio e dichiara adeguata la formazione professionale acquisita all'università.

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 pochi anni, queste occupazioni gli consentono di essere economicamente autonomo e soddisfatto delle competenze acquisite durante il corso di studi. Una parte crescente di neolaureati a 1 anno dalla laurea è impegnato nella formazione accademica di livello superiore. I dati confermano gli ottimi sbocchi occupazionali dei neolaureati Dietisti UNIMORE.

Descrizione link: Pagina Dati CdS

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati occupazione Alma Laurea

## QUADRO C3

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

Il CdS in Dietistica, nella persona del Direttore Didattico delle Attività professionali, durante il tirocinio professionalizzante svolto nei 3 anni, opera un monitoraggio della formazione degli studenti mediante incontri con i tutors delle strutture sanitarie ed extrasanitarie convenzionate che valutano gli studenti con apposite schede al termine di ogni periodo di tirocinio presso ogni struttura. Le schede di valutazione del tirocinio professionalizzante sono create specificatamente per ogni piano formativo con campi di rilevazione specifici e puntuali.

Le strutture sanitarie e le aziende di ristorazione che in questo modo partecipano alla formazione degli studenti hanno espresso soddisfazione per l'elevato livello delle competenze acquisite dagli studenti e sulle buone capacità di inserimento nel mondo del lavoro post-laurea dei laureati in Dietistica presso l'Ateneo di Modena e Reggio Emilia. Frequente è il riscontro di inserimenti lavorativi dopo la laurea (mediante contratti, borse di studio, ecc.) presso le sedi di tirocinio frequentate dagli studenti durante il corso di studio.

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

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

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

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

08/04/2019



## QUADRO D1

### Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

03/04/2019

L'Ateneo, nella nuova configurazione conseguente alla legge 240/2010, anche in seguito all'istituzione dell'ANVUR, si è dotato di un sistema di Assicurazione della Qualità che si articola all'interno della Facoltà, oltre che all'interno dei Dipartimenti e dei CdS. E' presente un Responsabile del Presidio di Qualità dell'Ateneo (PQA) e un Responsabile dell'Assicurazione della Qualità del Dipartimento (RQD), di riferimento per ciascun CdS. I responsabili della Assicurazione della Qualità della Didattica, nominati dai singoli Dipartimenti, collaborano con il Presidio di Qualità di Ateneo. Il Responsabile della Qualità può avvalersi della collaborazione di un gruppo per la gestione AQ di ciascun CdS.

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

Descrizione link: sistema di Assicurazione della qualità

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Organizzazione AQ di Ateneo

## QUADRO D2

### Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

03/04/2019

L'Ateneo, nella nuova configurazione conseguente alle recenti riforme e all'istituzione dell'ANVUR, si è dotato di un sistema di assicurazione della qualità che si articola anche all'interno della Facoltà, oltre che all'interno dei singoli Dipartimenti e dei singoli CdS. La funzione del Responsabile della Qualità per la Facoltà è quella di interfacciarsi direttamente da un lato con i Responsabili della Qualità della Didattica nominati dai singoli CdS e con i Responsabili della Qualità della Ricerca nominati dai Dipartimenti, dall'altra con il Presidio di Qualità di Ateneo. Il Responsabile della Qualità può avvalersi della collaborazione di un gruppo per l'AQ.

Il Gruppo di gestione AQ del CdS è nominato dal Consiglio del CdS ed è composto dal Presidente CdS, dal Segretario del CdS, da membri Docenti del CdS, Tutors, studenti del CdS, di seguito riportati e aggiornati sul sito: [www.dietistica.unimore.it](http://www.dietistica.unimore.it).

Attualmente ne fanno parte:

- Prof.ssa Francesca Carubbi (Presidente)
- Dr.ssa Silvia Toni (Direttore delle Attività didattiche)
- Dr. Massimo Pellegrini
- Prof. Marco Bertolotti
- Prof.ssa Anna Vittoria Mattioli
- Prof. Sergio Rovesti
- Prof. Samuele Peppoloni
- Dr. Marcello Busacchi

- Studentessa Maria Luz Viloria referente degli studenti del primo anno
- Studentessa Mattia Galli referente degli studenti del secondo anno
- Studentessa Casari Maria Cecilia referente degli studenti terzo anno

I criteri di composizione del Gruppo AQ sono i seguenti:

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

Le principali responsabilità del Gruppo AQ sono:

- redigere le schede di Monitoraggio Annuale del CdS e il Rapporto di Riesame Ciclico;
- coadiuvare il Presidente del Consiglio di Corso di laurea nella redazione della SUA-CDS entro le scadenze prefissate;
- redigere i documenti previsti per l'assicurazione della qualità dal PQA di Ateneo;
- monitorare lo stato di avanzamento delle azioni di miglioramento definite nei rapporti di riesame (con cadenza trimestrale);
- monitorare lo stato di soddisfacimento dei requisiti di trasparenza entro l'AA;
- verificare l'attuazione del piano didattico e delle attività formative e valutare gli indici di performance del corso (a cadenza annuale).

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento di Gestione AQ del CdS in Dietistica

## QUADRO D3

### Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

03/04/2019

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

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

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

Il Riesame viene portato a termine entro il 31/1 e tiene conto delle indicazioni, proposte, modifiche suggerite da Parti interessate, Studenti e Docenti e dal Comitato di indirizzo. Nel periodo di conduzione del Riesame, il Gruppo AQ si riunisce con maggiore frequenza per la redazione del Rapporto di Riesame, anche in via telematica. Sono indicate nel RRC e nella Scheda di Monitoraggio Annuale le responsabilità individuali per le azioni concordate e i tempi per le inerenti valutazioni.

Nella programmazione delle azioni di miglioramento, si tiene conto delle indicazioni contenute nel Rapporto Annuale della Commissione Paritetica (ultimato entro il 31/12). Il Rapporto di Riesame viene ultimato in tempo utile per essere approvato dal Consiglio di Corso di Studi e dal Consiglio di Dipartimento entro le scadenze previste dal PQA di Ateneo.

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



QUADRO D4

Riesame annuale

08/04/2019

Il RAR viene compilato con periodicità annuale facendo riferimento al triennio precedente la data di compilazione. A partite 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: il Direttore delle Attività didattiche coadiuvato dai tutors borsisti responsabili di tirocinio di primo e secondo anno).
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: Direttore delle attività didattiche coadiuvato dai tutors responsabili di tirocinio del primo e secondo anno). E' stato predisposto un questionario ad uso interno per la valutazione anonima delle sedi di tirocinio da parte degli studenti.
7. Attività comunicative/informative rivolte agli studenti e all'utenza esterna: implementazione e aggiornamento continuo del sito web del Corso ad opera dei tutors (responsabile: Presidente del CdL ); monitoraggio e implementazione delle attività in uscita, delle comunicazioni con i neolaureati per il percorso post-laurea e identificazione delle iniziative di accompagnamento al laureato in uscita.

Descrizione link: Stato avanzamento azioni correttive RAR 2016

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Stato Avanzamento azioni correttive RAR 2016

QUADRO D5

Progettazione del CdS

08/04/2019





## Informazioni generali sul Corso di Studi

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

## Corsi interateneo RD

Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,

Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studio, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; e dev'essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto (anche attraverso la predisposizione di una doppia pergamena - doppio titolo).

Un corso interateneo può coinvolgere solo atenei italiani, oppure atenei italiani e atenei stranieri. In questo ultimo caso il corso di studi risulta essere internazionale ai sensi del DM 1059/13.

Corsi di studio erogati integralmente da un Ateneo italiano, anche in presenza di convenzioni con uno o più Atenei stranieri che, disciplinando essenzialmente programmi di mobilità internazionale degli studenti (generalmente in regime di scambio), prevedono il rilascio agli studenti interessati anche di un titolo di studio rilasciato da Atenei stranieri, non sono corsi interateneo. In questo caso le relative convenzioni non devono essere inserite qui ma nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale

degli studenti" del quadro B5 della scheda SUA-CdS.

Per i corsi interateneo, in questo campo devono essere indicati quali sono gli Atenei coinvolti, ed essere inserita la convenzione che regola, fra le altre cose, la suddivisione delle attività formative del corso fra di essi.

Qualsiasi intervento su questo campo si configura come modifica di ordinamento. In caso nella scheda SUA-CdS dell'A.A. 14-15 siano state inserite in questo campo delle convenzioni non relative a corsi interateneo, tali convenzioni devono essere spostate nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5. In caso non venga effettuata alcuna altra modifica all'ordinamento, è sufficiente indicare nel campo "Comunicazioni dell'Ateneo al CUN" l'informazione che questo spostamento è l'unica modifica di ordinamento effettuata quest'anno per assicurare l'approvazione automatica dell'ordinamento da parte del CUN.

Non sono presenti atenei in convenzione

## Referenti e Strutture

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

## Docenti di Riferimento

| N. | COGNOME    | NOME      | SETTORE | QUALIFICA | PESO | TIPO SSD             | Incarico didattico   |
|----|------------|-----------|---------|-----------|------|----------------------|--|
| 1. | BERTOLOTTI | Marco     | MED/09  | PO        | .5   | Base/Caratterizzante | 1. Medicina interna<br>2. Nutrizione clinica                                       |
| 2. | CARUBBI    | Francesca | MED/49  | PA        | 1    | Caratterizzante      | 1. Malattie metaboliche<br>2. Laboratorio dietetico-informatico<br>3. Dietoterapia |

|    |            |          |        |    |    |                      |  |
|----|------------|----------|--------|----|----|----------------------|--|
| 3. | FERRARO    | Diana    | MED/26 | RD | .5 | Caratterizzante      | 1. Neurologia  |
| 4. | FERRETTI   | Marzia   | BIO/16 | PA | 1  | Base                 | 1. Anatomia umana  |
| 5. | MUSSI      | Chiara   | MED/09 | PA | .5 | Base/Caratterizzante | 1. Geriatria   |
| 6. | PELLEGRINI | Massimo  | MED/49 | RU | 1  | Caratterizzante      | 1. Corso opzionale: nutrizione e sport<br>2. Dietologia valutazione stato nutrizionale |
| 7. | PEPPOLONI  | Samuele  | MED/07 | PA | .5 | Base/Caratterizzante | 1. Microbiologia   |
| 8. | ROCHIRA    | Vincenzo | MED/13 | PA | .5 | Caratterizzante      | 1. Endocrinologia  |

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

requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!

## Rappresentanti Studenti

| COGNOME    | NOME          | EMAIL                      | TELEFONO |
|------------|---------------|----------------------------|----------|
| VILORIA    | MARIA LUZ     | luzviloria96@gmail.com     |          |
| CASARI     | MARIA CECILIA | cecilia.casari@hotmail.com |          |
| GALLI      | MATTIA        | mattia.galli.94@live.it    |          |
| FRAGANO    | ERIKA         | erika.fragano98@gmail.com  |          |
| GOLDONI    | ARIANNA       | ari.goldoni@gmail.com      |          |
| D'AURIA    | ILARIA        | ilariadauria10@gmail.com   |          |
| PASTORE    | IVANA         | ivanapastore@icolud.com    |          |
| BELLENTANI | MATTEO        | mattebellentani@gmail.com  |          |
| GAVIOLI    | COSTANZA      | costygavy@gmail.com        |          |
| CROTTI     | LUCA          |                            |          |
| D'ORSI     | ALESSANDRO    |                            |          |
| STRUT      | DANA          |                            |          |
| ARDUINI    | MARIA LAURA   |                            |          |

## Gruppo di gestione AQ

| COGNOME    | NOME          |
|------------|---------------|
| Bertolotti | Marco         |
| Busacchi   | Marcello      |
| Carubbi    | Francesca     |
| Casari     | Cecilia       |
| Galli      | Mattia        |
| Mattioli   | Anna Vittoria |
| Pellegrini | Massimo       |
| Peppoloni  | Samuele       |
| Rovesti    | Sergio        |
| Toni       | Silvia        |

## Tutor

| COGNOME        | NOME                     | EMAIL | TIPO |
|----------------|--------------------------|-------|------|
| PANAJOTTI      | LAURA ELIZABETH ETELINDA |       |      |
| LUPPI          | CHIARA                   |       |      |
| CARRARA        | ELEONORA                 |       |      |
| DELLA GIUSTINA | CLAUDIA                  |       |      |
| ACCORSI        | PAOLA                    |       |      |
| PELLACANI      | CHIARA                   |       |      |
| BORTOLOTTI     | Veronica                 |       |      |
| BERRI          | Elisa                    |       |      |
| BELLEI         | Silvia                   |       |      |
| NOTARI         | Licia                    |       |      |
| PRAMPOLINI     | Monica                   |       |      |
| VEDELAGO       | Monica                   |       |      |
| GHIDONI        | MATILDE                  |       |      |
| IEMMI          | Marika                   |       |      |

|             |                   |  |  |
|-------------|-------------------|--|--|
| DE MICHELE  | Alfredo           |  |  |
| BUSACCHI    | Marcello          |  |  |
| VALORIANI   | Filippo           |  |  |
| BONFATTI    | Piera             |  |  |
| MONZALI     | Elisa             |  |  |
| ROVESTI     | Susanna           |  |  |
| PALUMBO     | Patrizia          |  |  |
| PASSALACQUA | Marilena          |  |  |
| PERSI       | Ylenja            |  |  |
| MILORO      | Clelia            |  |  |
| PINCA       | Jenny             |  |  |
| VACCARO     | Salvatore         |  |  |
| BODECCHI    | Simona            |  |  |
| COPELLI     | Roberta           |  |  |
| MIDILI      | Simona            |  |  |
| REVERBERI   | Linda             |  |  |
| GABRIELE    | Silvia            |  |  |
| RAGGI       | Silvia            |  |  |
| CARBONI     | Elena             |  |  |
| CORTESI     | Francesca         |  |  |
| GIANNINI    | Rossella          |  |  |
| MORANA      | Paola Patrizia    |  |  |
| TOSCHI      | Patrizia Federica |  |  |
| TONI        | Silvia            |  |  |

## Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)

Si - Posti: 18

Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)

No

## Sedi del Corso

**DM 6/2019** Allegato A - requisiti di docenza

**Sede del corso:Modena - MODENA**

|  |            |
|--|------------|
| Data di inizio dell'attività didattica | 03/10/2019 |
|--|------------|

|                   |    |
|-------------------|----|
| Studenti previsti | 18 |
|-------------------|----|





## Altre Informazioni

R<sup>AD</sup>

**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

R<sup>AD</sup>

|  |                            |
|--|----------------------------|
| <b>Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico</b>  | 22/07/2015                 |
| Data di approvazione della struttura didattica   | 17/04/2015                 |
| Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione  | 17/04/2015                 |
| Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni | 21/09/2010 -<br>12/02/2015 |
| Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento   |                            |

## Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

La denominazione del corso è chiara e comprensibile dagli studenti.

Le parti sociali interessate sono state consultate in data 21/09/2010 e in data 12.02.2015 e hanno dato un parere favorevole sulla struttura e sugli obiettivi del CdS.

Gli obiettivi formativi specifici sono descritti in modo dettagliato, così come le modalità e gli strumenti didattici e di verifica

utilizzati. Le conoscenze richieste per l'accesso sono definite in modo chiaro; l'accesso avviene previo superamento di apposita prova di ammissione. Gli sbocchi professionali sono indicati con precisione.

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

## Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

*La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro la scadenza del 8 marzo 2019 **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITAMENTO iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR*

[Linee guida ANVUR](#)

1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS
2. Analisi della domanda di formazione
3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi
4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)
5. Risorse previste
6. Assicurazione della Qualità

La denominazione del corso è chiara e comprensibile da parte degli studenti.

I dati relativi all'occupazione attestano che il CdS realizza una formazione che offre ampie prospettive occupazionali. Il tasso di competenze utilizzate dai neolaureati è in costante aumento, così come l'efficacia del titolo e la soddisfazione del lavoro. La formazione complessiva è di livello elevato e immediatamente spendibile nel mondo del lavoro.

Le parti sociali interessate sono state consultate in data 21/09/2010 e hanno dato un parere favorevole sulla struttura e sugli obiettivi del CdS. Altri incontri con le parti interessate (ultima consultazione in data 15.12.2017) hanno permesso di confermare l'interesse e la soddisfazione per la formazione del laureato Dietista UNIMORE. Le consultazioni effettuate sono rappresentative di enti a livello regionale, nazionale e internazionale. La composizione del Comitato di indirizzo è adeguatamente rappresentativa.

Gli obiettivi formativi specifici sono descritti in modo dettagliato, così come le modalità e gli strumenti didattici e di verifica utilizzati.

Le conoscenze richieste per l'accesso sono definite in modo chiaro; l'accesso avviene previo superamento di apposita prova di ammissione con numero programmato per l'ammissione.

Gli studenti sono complessivamente soddisfatti della programmazione per la verifica dell'apprendimento e del rapporto con i Docenti.

Gli sbocchi professionali sono indicati con precisione.

La relazione della Commissione paritetica conferma che i criteri seguiti nella trasformazione del corso all'ordinamento 270 hanno

permesso miglioramenti del percorso formativo. L'analisi dei questionari di valutazione della didattica da parte degli studenti, relativi agli ultimi anni di corso, dopo l'attivazione dall'anno 2011/12 del corso in 270, mostra un miglioramento costante rispetto alle lauree ante 270.

In particolare sono in costante miglioramento le valutazioni che riguardano l'Organizzazione e il Carico di Studio degli insegnamenti (codici D14 e D15) considerato soddisfacente per la totalità degli studenti e la Chiarezza e la Disponibilità dei Docenti (D06 e D08). La piccola numerosità di studenti rende scarsamente affidabili le statistiche. Tuttavia il trend nel triennio è costantemente molto positivo.

È stato proposto dalle parti interessate e dal Consiglio di CdS l'aumento dei posti a bando per Dietistica UNIMORE, grazie alla disponibilità di strutture, all'elevato tasso di occupazione e alla grande richiesta di aziende regionali.

Descrizione link: relazione CP-DS Dicembre 2017

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Relazione Annuale CP-DS 2017

**Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento**

**R<sup>CD</sup>**

Offerta didattica erogata

|    | coorte | CUIN      | insegnamento  | settori insegnamento | docente  | settore docente | ore di didattica assistita |
|----|--------|-----------|---|----------------------|--|-----------------|----------------------------|
| 1  | 2019   | 171902605 | <b>Altre attività 1 anno</b><br><i>semestrale</i>   | AGR/15               | Andrea ANTONELLI<br><i>Professore Ordinario</i>  | AGR/15          | 8                          |
| 2  | 2019   | 171903398 | <b>Anatomia umana</b><br>(modulo di Anatomia e fisiologia)<br><i>semestrale</i>                           | BIO/16               | <b>Docente di riferimento</b><br>Marzia FERRETTI<br><i>Professore Associato confermato</i>   | BIO/16          | 32                         |
| 3  | 2017   | 171900686 | <b>Auxologia</b><br>(modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche)<br><i>semestrale</i>        | MED/38               | Lorenzo IUGHETTI<br><i>Professore Associato confermato</i>                                   | MED/38          | 8                          |
| 4  | 2019   | 171903297 | <b>Biologia applicata</b><br>(modulo di Biologia, istologia e biochimica)<br><i>semestrale</i>            | BIO/13               | Serena CARRA<br><i>Professore Associato confermato</i>                                       | BIO/11          | 16                         |
| 5  | 2019   | 171902611 | <b>Chimica degli alimenti</b><br>(modulo di Scienze degli alimenti)<br><i>semestrale</i>                  | CHIM/10              | Davide BERTELLI<br><i>Professore Associato (L. 240/10)</i>                                   | CHIM/10         | 24                         |
| 6  | 2019   | 171903299 | <b>Chimica medica e biochimica 1</b><br>(modulo di Biologia, istologia e biochimica)<br><i>semestrale</i> | BIO/10               | Fittizio DOCENTE   |                 | 24                         |
| 7  | 2019   | 171903765 | <b>Chimica medica e biochimica 2</b><br>(modulo di Biologia, istologia e biochimica)<br><i>semestrale</i> | BIO/10               | Fittizio DOCENTE   |                 | 16                         |
| 8  | 2017   | 171900697 | <b>Chirurgia generale</b><br>(modulo di Scienze medico cliniche 2)<br><i>semestrale</i>                   | MED/18               | Aldo ROSSI<br><i>Professore Associato confermato</i>   | MED/18          | 8                          |
| 9  | 2017   | 171900702 | <b>Corso di ricerca scientifica</b><br>(modulo di Altre attività 3 anno)<br><i>semestrale</i>             | SECS-P/07            | <b>Docente di riferimento</b><br>Francesca CARUBBI<br><i>Professore Associato confermato</i> | MED/49          | 16                         |
| 10 | 2018   | 171901846 | <b>Corso opzionale: nutrizione e sport</b>  | MED/49               | <b>Docente di riferimento</b><br>Massimo PELLEGRINI  | MED/49          | 24                         |

|         |           |   |         |  |           |
|---------|-----------|---|---------|--|-----------|
|         |           | <i>semestrale</i>   |         | <i>Ricercatore confermato</i>  |           |
| 11 2019 | 171902613 | <b>Corso opzionale: prodotti dietetici</b><br><i>semestrale</i>   | CHIM/10 | Fittizio DOCENTE   | 24        |
| 12 2018 | 171901848 | <b>Deontologia professionale</b><br>(modulo di Nutrizione umana e ristorazione collettiva)<br><i>semestrale</i>         | MED/43  | Anna Laura SANTUNIONE<br><i>Ricercatore confermato</i>                                       | MED/43 8  |
| 13 2018 | 171901854 | <b>Dietologia valutazione stato nutrizionale</b><br>(modulo di Scienze dietetiche applicate)<br><i>semestrale</i>       | MED/49  | <b>Docente di riferimento</b><br>Massimo PELLEGRINI<br><i>Ricercatore confermato</i>         | MED/49 40 |
| 14 2018 | 171901856 | <b>Dietoterapia</b><br>(modulo di Scienze dietetiche applicate)<br><i>semestrale</i>                                    | MED/49  | <b>Docente di riferimento</b><br>Francesca CARUBBI<br><i>Professore Associato confermato</i> | MED/49 40 |
| 15 2017 | 171900713 | <b>Dietoterapia diabete</b><br>(modulo di Scienze medico internistiche)<br><i>semestrale</i>                            | MED/49  | Simona BODECCHI  | 8         |
| 16 2017 | 171900715 | <b>Dietoterapia disturbi del comportamento alimentare</b><br>(modulo di Scienze medico cliniche 2)<br><i>semestrale</i> | MED/49  | Silvia BELLEI  | 8         |
| 17 2017 | 171900716 | <b>Dietoterapia malnutrizione</b><br>(modulo di Scienze medico internistiche)<br><i>semestrale</i>                      | MED/49  | Fittizio DOCENTE   | 8         |
| 18 2017 | 171900717 | <b>Dietoterapia nefrologica</b><br>(modulo di Scienze medico cliniche 1)<br><i>semestrale</i>                           | MED/49  | Clelia MILORO  | 8         |
| 19 2017 | 171900719 | <b>Dietoterapia neurologica</b><br>(modulo di Scienze medico cliniche 2)<br><i>semestrale</i>                           | MED/49  | Silvia RAGGI   | 8         |
| 20 2017 | 171900720 | <b>Dietoterapia nutrizione artificiale</b><br>(modulo di Scienze medico cliniche 2)<br><i>semestrale</i>                | MED/49  | Patrizia TOSCHI  | 8         |
|         |           | <b>Dietoterapia pediatrica</b>  |         |  |           |

|    |      |           |  |           |   |        |    |
|----|------|-----------|--|-----------|---|--------|----|
| 21 | 2017 | 171900721 | (modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche)<br><i>semestrale</i> | MED/49    | Silvia GABRIELE   |        | 8  |
|    |      |           | <b>Diritto del lavoro</b>  |           |   |        |    |
| 22 | 2017 | 171900722 | (modulo di Management sanitario)<br><i>semestrale</i>                          | IUS/07    | Alfredo MAGLITTO  |        | 8  |
|    |      |           | <b>Economia aziendale sanitaria</b>  |           |   |        |    |
| 23 | 2017 | 171900731 | (modulo di Management sanitario)<br><i>semestrale</i>                          | SECS-P/07 | Patrizia MARCHEGIANO  |        | 8  |
|    |      |           | <b>Educazione sanitaria</b>  |           |   |        |    |
| 24 | 2018 | 171901874 | (modulo di Laboratorio professionalizzante 2 anno)<br><i>semestrale</i>        | MED/42    | Sergio ROVESTI<br><i>Professore Associato confermato</i>    | MED/42 | 20 |
|    |      |           | <b>Endocrinologia</b>  |           |   |        |    |
| 25 | 2017 | 171900737 | (modulo di Scienze medico internistiche)<br><i>semestrale</i>                  | MED/13    | Vincenzo ROCHIRA<br><i>Professore Associato (L. 240/10)</i> | MED/13 | 16 |
|    |      |           | <b>Farmacologia</b>  |           |   |        |    |
| 26 | 2018 | 171901890 | (modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso)<br><i>semestrale</i>    | BIO/14    | Alessandra OTTANI<br><i>Ricercatore confermato</i>          | BIO/14 | 16 |
|    |      |           | <b>Fisiologia della nutrizione</b>   |           |   |        |    |
| 27 | 2018 | 171901901 | (modulo di Fisiopatologia)<br><i>semestrale</i>                                | BIO/09    | Giulia CURIA<br><i>Professore Associato confermato</i>      | BIO/09 | 24 |
|    |      |           | <b>Fisiologia dello sport</b>  |           |   |        |    |
| 28 | 2018 | 171901903 | (modulo di Fisiopatologia)<br><i>semestrale</i>                                | MED/09    | Giulia CURIA<br><i>Professore Associato confermato</i>      | BIO/09 | 8  |
|    |      |           | <b>Fisiologia umana</b>  |           |   |        |    |
| 29 | 2019 | 171903770 | (modulo di Anatomia e fisiologia)<br><i>semestrale</i>                         | BIO/09    | Giuseppe BIAGINI<br><i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i> | BIO/09 | 32 |
|    |      |           | <b>Gastroenterologia</b>   |           |   |        |    |
| 30 | 2017 | 171900746 | (modulo di Scienze medico cliniche 1)<br><i>semestrale</i>                     | MED/12    | Erica VILLA<br><i>Professore Ordinario</i>                  | MED/12 | 8  |
|    |      |           | <b>Geriatrics</b>  |           |   |        |    |
| 31 | 2017 | 171900748 | (modulo di Scienze medico internistiche)<br><i>semestrale</i>                  | MED/09    | Chiara MUSSI<br><i>Professore Associato (L. 240/10)</i>     | MED/09 | 8  |
|    |      |           | <b>Ginecologia e ostetricia</b>  |           |   |        |    |
| 32 | 2017 | 171900755 | (modulo di Scienze   | MED/40    | Fabio FACCHINETTI   | MED/40 | 8  |

|    |      |   |        |  |        |    |
|----|------|---|--------|--|--------|----|
|    |      | pediatriche e<br>ostetrico-ginecologiche)<br><i>semestrale</i>  |        | <i>Professore Ordinario<br/>(L. 240/10)</i>                      |        |    |
| 33 | 2019 | <b>Igiene generale e applicata</b><br>(modulo di Microbiologia e igiene)<br><i>semestrale</i>                       | MED/42 | Sergio ROVESTI<br><i>Professore Associato confermato</i>         | MED/42 | 24 |
| 34 | 2019 | <b>Istologia</b><br>(modulo di Biologia, istologia e biochimica)<br><i>semestrale</i>                               | BIO/17 | Sandra MARMIROLI<br><i>Professore Associato confermato</i>       | BIO/17 | 8  |
| 35 | 2018 | <b>Laboratorio dietetico-informatico</b><br>(modulo di Laboratorio professionalizzante 2 anno)<br><i>semestrale</i> | MED/49 | Francesca CARUBBI<br><i>Professore Associato confermato</i>      | MED/49 | 20 |
| 36 | 2019 | <b>Laboratorio professionalizzante 1 anno</b><br><i>semestrale</i>  | MED/49 | Fittizio DOCENTE   |        | 20 |
| 37 | 2018 | <b>Legislazione sanitaria</b><br>(modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso)<br><i>semestrale</i>        | MED/43 | Manuela LICATA<br><i>Ricercatore confermato</i>                  | MED/43 | 8  |
| 38 | 2017 | <b>Malattie cardiovascolari</b><br>(modulo di Scienze medico cliniche 1)<br><i>semestrale</i>                       | MED/11 | Anna Vittoria MATTIOLI<br><i>Professore Associato confermato</i> | MED/11 | 8  |
| 39 | 2017 | <b>Malattie metaboliche</b><br>(modulo di Scienze medico internistiche)<br><i>semestrale</i>                        | MED/49 | Francesca CARUBBI<br><i>Professore Associato confermato</i>      | MED/49 | 8  |
| 40 | 2017 | <b>Medicina interna</b><br>(modulo di Scienze medico cliniche 2)<br><i>semestrale</i>                               | MED/09 | Marco BERTOLOTTI<br><i>Professore Ordinario</i>                  | MED/09 | 8  |
| 41 | 2018 | <b>Medicina interna</b><br>(modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso)<br><i>semestrale</i>              | MED/09 | Luca RONCUCCI<br><i>Professore Associato confermato</i>          | MED/09 | 16 |
| 42 | 2019 | <b>Microbiologia</b><br>(modulo di Microbiologia e igiene)  | MED/07 | Samuele  | MED/07 | 32 |

|    |      |                   |  |   |   |          |
|----|------|-------------------|--|---|---|----------|
|    |      | <i>semestrale</i> |  | PEPPOLONI<br><i>Professore Associato<br/>confermato</i> |   |          |
| 43 | 2017 | 171900788         | <b>Nefrologia</b><br>(modulo di Scienze medico<br>cliniche 1)<br><i>semestrale</i>   | MED/14  | Riccardo<br>MAGISTRONI<br><i>Ricercatore<br/>confermato</i>   | MED/14 8 |
| 44 | 2017 | 171900789         | <b>Neonatologia</b><br>(modulo di Scienze<br>pediatriche e<br>ostetrico-ginecologiche)<br><i>semestrale</i>  | MED/38  | Laura LUCACCIONI<br><i>Ricercatore a t.d. -<br/>t.pieno (art. 24 c.3-a<br/>L. 240/10)</i>   | MED/38 8 |
| 45 | 2017 | 171900790         | <b>Neurologia</b><br>(modulo di Scienze medico<br>cliniche 2)<br><i>semestrale</i>   | MED/26  | <b>Docente di<br/>riferimento (peso .5)</b><br>Diana FERRARO<br><i>Ricercatore a t.d. -<br/>t.pieno (art. 24 c.3-a<br/>L. 240/10)</i> | MED/26 8 |
| 46 | 2017 | 171900791         | <b>Neuropsichiatria infantile</b><br>(modulo di Scienze<br>pediatriche e<br>ostetrico-ginecologiche)<br><i>semestrale</i>                            | MED/39  | Ernesto CAFFO<br><i>Professore Ordinario</i>  | MED/39 8 |
| 47 | 2017 | 171900795         | <b>Nutrizione clinica</b><br>(modulo di Scienze medico<br>cliniche 2)<br><i>semestrale</i>   | MED/09  | <b>Docente di<br/>riferimento (peso .5)</b><br>Marco<br>BERTOLOTTI<br><i>Professore Ordinario</i>                                     | MED/09 8 |
| 48 | 2018 | 171902051         | <b>Nutrizione delle<br/>collettività ed<br/>educ.alimentare</b><br>(modulo di Nutrizione<br>umana e ristorazione<br>collettiva)<br><i>semestrale</i> | MED/49  | Alberto TRIPODI   | 16       |
| 49 | 2017 | 171900796         | <b>Oncologia medica</b><br>(modulo di Scienze medico<br>cliniche 1)<br><i>semestrale</i>   | MED/06  | Angela TOSS<br><i>Ricercatore a t.d. -<br/>t.pieno (art. 24 c.3-a<br/>L. 240/10)</i>  | MED/06 8 |
| 50 | 2018 | 171902072         | <b>Patologia generale</b><br>(modulo di Fisiopatologia)<br><i>semestrale</i>   | MED/04  | Fittizio DOCENTE  | 16       |
| 51 | 2019 | 171902622         | <b>Principi di dietetica</b><br>(modulo di Scienze degli<br>alimenti)<br><i>semestrale</i>   | MED/49  | Fittizio DOCENTE  | 24       |
| 52 | 2017 | 171900814         | <b>Psichiatria</b><br>(modulo di Scienze medico<br>cliniche 2)<br><i>semestrale</i>  | MED/25  | Gian Maria<br>GALEAZZI<br><i>Professore Associato<br/>(L. 240/10)</i>   | MED/25 8 |



|    |      |           |   |            |   |                 |
|----|------|-----------|---|------------|---|-----------------|
| 53 | 2018 | 171902110 | <b>Radioprotezione</b><br>(modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso)<br><i>semestrale</i>         | MED/36     | Gabriele GUIDI                                      | 8               |
| 54 | 2018 | 171902129 | <b>Ristorazione collettiva</b><br>(modulo di Nutrizione umana e ristorazione collettiva)<br><i>semestrale</i> | MED/49     | Monica VEDELAGO                                     | 16              |
| 55 | 2019 | 171902628 | <b>Scienze delle tecnologie alimentari</b><br>(modulo di Scienze degli alimenti)<br><i>semestrale</i>         | AGR/15     | Andrea ANTONELLI<br><i>Professore Ordinario</i>     | AGR/15 8        |
| 56 | 2017 | 171900831 | <b>Seminari Fisiologia renale</b><br>(modulo di Altre attività 3 anno)<br><i>semestrale</i>                   | BIO/09     | Cristina LUCCHETTI<br><i>Ricercatore confermato</i> | BIO/09 8        |
| 57 | 2017 | 171900833 | <b>Sistemi elaborazione delle informazioni</b><br>(modulo di Management sanitario)<br><i>semestrale</i>       | ING-INF/05 | Fittizio DOCENTE                                    | 16              |
| 58 | 2019 | 171902631 | <b>Tirocinio 1 anno</b><br><i>semestrale</i>  | MED/49     | Silvia TONI   | 425             |
| 59 | 2018 | 171902175 | <b>Tirocinio 2 anno</b><br><i>semestrale</i>  | MED/49     | Silvia TONI   | 500             |
| 60 | 2017 | 171900850 | <b>Tirocinio 3 anno</b><br><i>semestrale</i>  | MED/49     | Silvia TONI   | 575             |
|    |      |           |   |            |   | ore totali 2320 |

## Offerta didattica programmata

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

|   |  |   |                |                |
|---|--|---|----------------|----------------|
| Primo soccorso  | BIO/14 Farmacologia<br><i>Farmacologia (2 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>                      | 4 | 4              | 3 - 4          |
| <b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 22)</b> |  |   |                |                |
| <b>Totale attività di Base</b>  |  |   | 37             | 24 - 37        |
| <b>Attività caratterizzanti</b>                                       | <b>settore</b>   |   | <b>CFU Ins</b> | <b>CFU Off</b> |
|   | MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate   |   |                |                |
|   | <i>Principi di dietetica (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>                                    |   |                |                |
|   | <i>Dietologia, valutazione stato nutrizionale e consuegling (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i> |   |                |                |
|   | <i>Dietoterapia (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>   |   |                |                |
|   | <i>Nutrizione della collettività ed educazione alimentare (2 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>   |   |                |                |
|   | <i>Ristorazione collettiva (2 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>                                  |   |                |                |
|   | <i>Dietoterapia diabete (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>                                     |   |                |                |
|   | <i>Dietoterapia disturbi del comportamento alimentare (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>       |   |                |                |
|   | <i>Dietoterapia malnutrizione (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>                               |   |                |                |
|   | <i>Dietoterapia nefrologica (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>                                 |   |                |                |
|   | <i>Dietoterapia neurologica (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>                                 |   |                |                |
|   | <i>Dietoterapia nutrizione artificiale (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>                      |   |                |                |
|   | <i>Dietoterapia pediatrica (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>                                  |   |                |                |
| Scienze della dietistica  | <i>Malattie metaboliche (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>                                     |   | 40             | 40             |
|   | MED/42 Igiene generale e applicata   |   |                | 30 - 46        |
|   | <i>Igiene generale e applicata (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>                              |   |                |                |
|   | MED/38 Pediatria generale e specialistica  |   |                |                |
|   | <i>Auxologia (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>  |   |                |                |
|   | <i>Neonatologia (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>   |   |                |                |
|   | MED/13 Endocrinologia  |   |                |                |
|   | <i>Endocrinologia (3 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>   |   |                |                |
|   | MED/09 Medicina interna  |   |                |                |
|   | <i>Geriatrics (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>   |   |                |                |
|   | <i>Medicina interna (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>   |   |                |                |
|   | <i>Nutrizione clinica (3 anno) - 1 CFU - semestrale -</i>  |   |                |                |

|  |   |   |   |       |
|--|---|---|---|-------|
|  | <i>obbl</i>   |   |   |       |
|  | M-PSI/08 Psicologia clinica   |   |   |       |
|  | <i>Psicologia clinica (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>                  |   |   |       |
|  | CHIM/10 Chimica degli alimenti  |   |   |       |
|  | <i>Chimica degli alimenti (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>              |   |   |       |
|  | AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari  |   |   |       |
|  | <i>Scienze delle tecnologie alimentari (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i> |   |   |       |
|  | MED/40 Ginecologia e ostetricia   |   |   |       |
|  | <i>Ginecologia e ostetricia (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>            |   |   |       |
| Scienze medico-chirurgiche                       |   | 2 | 2 | 2 - 4 |
|  | MED/18 Chirurgia generale   |   |   |       |
|  | <i>Chirurgia generale (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>                  |   |   |       |
|  | MED/43 Medicina legale  |   |   |       |
|  | <i>Deontologia professionale (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>           |   |   |       |
| Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari |   | 3 | 3 | 2 - 7 |
|  | <i>Legislazione sanitaria (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>              |   |   |       |
|  | MED/36 Diagnostica per immagini e radioterapia                                  |   |   |       |
|  | <i>Radioprotezione (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>                     |   |   |       |
|  | MED/39 Neuropsichiatria infantile   |   |   |       |
|  | <i>Neuropsichiatria infantile (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>          |   |   |       |
|  | MED/26 Neurologia   |   |   |       |
|  | <i>Neurologia (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>                          |   |   |       |
|  | MED/25 Psichiatria  |   |   |       |
|  | <i>Psichiatria (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>                         |   |   |       |
|  | MED/14 Nefrologia   |   |   |       |
|  | <i>Nefrologia (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>                          |   |   |       |
| Scienze interdisciplinari cliniche               |   | 7 | 7 | 4 - 8 |
|  | MED/12 Gastroenterologia  |   |   |       |
|  | <i>Gastroenterologia (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>                   |   |   |       |
|  | MED/11 Malattie dell'apparato cardiovascolare                                   |   |   |       |
|  | <i>Malattie cardiovascolari (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>            |   |   |       |
|  | MED/06 Oncologia medica   |   |   |       |
|  | <i>Oncologia medica (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>                    |   |   |       |
|  | M-PSI/04 Psicologia dello sviluppo e psicologia dell'educazione                 |   |   |       |
|  | <i>Psicologia dello sviluppo e dell' educazione (2 anno)</i>                    |   |   |       |

|   |   |    |    |         |
|---|---|----|----|---------|
| Scienze umane e psicopedagogiche              | - 1 CFU - semestrale - obbl   | 2  | 2  | 2 - 6   |
|   | M-PED/01 Pedagogia generale e sociale   |    |    |         |
|   | <i>Pedagogia generale e sociale (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>            |    |    |         |
| Scienze interdisciplinari                     | ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni                               |    |    |         |
|   | <i>Sistemi elaborazione delle informazioni (3 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i> | 2  | 2  | 2 - 2   |
| Scienze del management sanitario              | SECS-P/07 Economia aziendale  |    |    |         |
|   | <i>Economia aziendale sanitaria (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>            |    |    |         |
|   | IUS/07 Diritto del lavoro   | 2  | 2  | 2 - 4   |
|   | <i>Diritto del lavoro (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>                      |    |    |         |
| Tirocinio differenziato per specifico profilo | MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate  |    |    |         |
|   | <i>Tirocinio 1 anno (1 anno) - 17 CFU - semestrale - obbl</i>                       |    |    |         |
|   | <i>Tirocinio 2 anno (2 anno) - 20 CFU - semestrale - obbl</i>                       | 60 | 60 | 60 - 60 |
|   | <i>Tirocinio 3 anno (3 anno) - 23 CFU - semestrale - obbl</i>                       |    |    |         |

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

**Totale attività caratterizzanti** 118    104 - 137

| <b>Attività affini</b>   | <b>settore</b>   | <b>CFU Ins</b> | <b>CFU Off</b> | <b>CFU Rad</b> |
|--|--|----------------|----------------|----------------|
| Attività formative affini o integrative  | MED/09 Medicina interna  |                |                |                |
|  | <i>Fisiologia dello sport (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i> | 1              | 1              | 1 - 1          |
| <b>Totale attività Affini</b>  |  |                | 1              | 1 - 1          |
| <b>Altre attività</b>  |  |                | <b>CFU</b>     | <b>CFU Rad</b> |
| 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   |  |                |                |                |
| <b>Totale Altre Attività</b>   |  |                | 24             | 24 - 24        |

**CFU totali per il conseguimento del titolo 180**

**CFU totali inseriti** 180 153 - 199



## Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori

## Attività di base

R<sup>2</sup>D

| ambito disciplinare   | settore   | CFU |         | minimo da D.M. per l'ambito |
|---|---|-----|---------|-----------------------------|
|   |   | min | max     |                             |
| Scienze propedeutiche   | FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) |     |         |                             |
|   | INF/01 Informatica  |     |         |                             |
|   | M-DEA/01 Discipline demoetnoantropologiche                                  | 8   | 8       | 8                           |
|   | M-PSI/01 Psicologia generale  |     |         |                             |
|   | MED/01 Statistica medica  |     |         |                             |
|   | SPS/07 Sociologia generale  |     |         |                             |
| Scienze biomediche  | BIO/09 Fisiologia   |     |         |                             |
|   | BIO/10 Biochimica   |     |         |                             |
|   | BIO/13 Biologia applicata   |     |         |                             |
|   | BIO/16 Anatomia umana   |     |         |                             |
|   | BIO/17 Istologia  | 13  | 25      | 11                          |
|   | MED/04 Patologia generale   |     |         |                             |
|   | MED/05 Patologia clinica  |     |         |                             |
|   | MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica                                |     |         |                             |
| Primo soccorso  | BIO/14 Farmacologia   |     |         |                             |
|   | MED/09 Medicina interna   | 3   | 4       | 3                           |
|   | MED/18 Chirurgia generale   |     |         |                             |
|   | MED/41 Anestesiologia   |     |         |                             |
| <b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo</b> minimo da D.M. 22: |   | -   |         |                             |
| <b>Totale Attività di Base</b>                                    |   |     | 24 - 37 |                             |

## Attività caratterizzanti

R<sup>2</sup>D

| ambito disciplinare                              | settore   | CFU |     | minimo da D.M. per l'ambito |
|--|---|-----|-----|-----------------------------|
|  |   | min | max |                             |
| Scienze della dietistica                         | AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari<br>CHIM/10 Chimica degli alimenti<br>M-PSI/08 Psicologia clinica<br>MED/09 Medicina interna<br>MED/11 Malattie dell'apparato cardiovascolare<br>MED/12 Gastroenterologia<br>MED/13 Endocrinologia<br>MED/14 Nefrologia<br>MED/38 Pediatria generale e specialistica<br>MED/42 Igiene generale e applicata<br>MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate<br>SECS-P/13 Scienze merceologiche | 30  | 46  | 30                          |
| Scienze medico-chirurgiche                       | BIO/14 Farmacologia<br>MED/17 Malattie infettive<br>MED/18 Chirurgia generale<br>MED/40 Ginecologia e ostetricia  | 2   | 4   | 2                           |
| Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari | MED/36 Diagnostica per immagini e radioterapia<br>MED/42 Igiene generale e applicata<br>MED/43 Medicina legale<br>MED/44 Medicina del lavoro  | 2   | 7   | 2                           |
| Scienze interdisciplinari cliniche               | MED/06 Oncologia medica<br>MED/10 Malattie dell'apparato respiratorio<br>MED/11 Malattie dell'apparato cardiovascolare<br>MED/12 Gastroenterologia<br>MED/13 Endocrinologia<br>MED/14 Nefrologia<br>MED/16 Reumatologia<br>MED/25 Psichiatria<br>MED/26 Neurologia<br>MED/39 Neuropsichiatria infantile   | 4   | 8   | 4                           |
| Scienze umane e psicopedagogiche                 | M-PED/01 Pedagogia generale e sociale<br>M-PSI/01 Psicologia generale<br>M-PSI/03 Psicometria<br>M-PSI/04 Psicologia dello sviluppo e psicologia dell'educazione<br>MED/02 Storia della medicina<br>SPS/07 Sociologia generale  | 2   | 6   | 2                           |
| Scienze interdisciplinari                        | ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni<br>SECS-S/02 Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica   | 2   | 2   | 2                           |
| Scienze del management sanitario                 | IUS/07 Diritto del lavoro<br>M-PSI/06 Psicologia del lavoro e delle organizzazioni<br>SECS-P/07 Economia aziendale<br>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

R<sup>a</sup>D

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

**Totale Attività Affini**

1 - 1

### Altre attività

R<sup>a</sup>D

| 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

## Comunicazioni dell'ateneo al CUN



## 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.

## 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



**(Settori della classe inseriti nelle attività affini e anche/già inseriti in ambiti di base o caratterizzanti : MED/09 )**

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**

R<sup>AD</sup>