

Informazioni generali


| | |
|--|---|
| Università | Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA |
| Nome del corso in italiano | Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista) (<i>IdSua:1629921</i>) |
| Nome del corso in inglese | Dietistic |
| Classe | L/SNT3 - Professioni sanitarie tecniche |
| Lingua in cui si tiene il corso | italiano |
| URL del corso | https://www.bmn.unimore.it/it/didattica/corsi-di-laurea/dietistica/dietistica |
| Modalità di erogazione | a. Corso di studio convenzionale |
| Riepilogo Caratteristiche Cds | 1° anno in SUA: 2013 |

Programmazione Accessi

| | |
|--|----------------|
| Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999) | Si - Posti: 20 |
| Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999) | No |

Sede del Corso

| | |
|--|----------------------------|
| Sede | MODENA Modena (Cod.036023) |
| Codice interno all'Ateneo del Corso | 14-400^2015^PDS0-2015^171 |
| Utenza sostenibile | 20 |

Scheda SUA - Date creazione e aggiornamenti

| | |
|---|------------------|
| Data di istituzione del corso | da determinare |
| Data Ultimo aggiornamento Scheda SUA | 17/03/2026 13:19 |
| Data Ultimo aggiornamento RAD | 16/04/2015 13:45 |

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS EL GHOCH Marwan m.elghoch@unimore.it

Organo Collegiale di gestione del corso di studio Consiglio del corso di laurea in Dietistica

Struttura didattica di riferimento Scienze biomediche, metaboliche e neuroscienze (Dipartimento Legge 240) - ID: 13891

Requisiti di Docenza e Docenti di riferimento
DOCENTI DI RIFERIMENTO

| NUMERO CF | COGNOME | NOME | SETTORE | GSD | QUANTITÀ INSEGNAMENTI ASSOCIATI |
|---------------------------|-------------|-----------|-----------|----------------|---------------------------------|
| 01RBFNC 56S61H 223D | CARUBBI | Francesca | MEDS-08/C | 06/MED S-08 | 1 A |
| 02GHMW N79P01 Z229A | EL GHOCH | Marwan | MEDS-08/C | 06/MED S-08 | 1 A |
| 03LLMSM 59L30B0 34U | PELLEGRINI | Massimo | MEDS-08/C | 06/MED S-08 | 1 A |
| 04CHVCN 69A15E0 38C | ROCHIRA | Vincenzo | MEDS-08/A | 06/MED S-08 | 1 A |

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso

Figure specialistiche aggiuntive

| COGNOME | NOME | QUALIFICA | ANNO INIZIO COLLABORAZIONE |
|-----------|----------------|----------------------|----------------------------|
| Raggi | Silvia | Figure professionali | 2025/26 |
| Berri | Elisa | Figure professionali | 2025/26 |
| Palumbo | Patrizia | Figure professionali | 2025/26 |
| Morana | Paola Patrizia | Figure professionali | 2025/26 |
| Valoriani | Filippo | Figure professionali | 2025/26 |

Tutor

Nessuna Tipologia

| COGNOME | NOME | EMAIL | TIPO DOC./TIR. |
|---------|----------|-----------------------------|---------------------------------------|
| Berri | Elisa | elisa.berri@unimore.it | Tutor previsti dal regolamento ateneo |
| Palumbo | Patrizia | patrizia.palumbo@unimore.it | Tutor previsti dal regolamento ateneo |
| Raggi | Silvia | silvia.raggi@unimore.it | Tutor previsti dal |

Gruppo di gestione AQ

| COGNOME | NOME |
|------------|------------|
| BERRI | Elisa |
| BERTOLOTTI | Marco |
| CANE | Kristian |
| CARUBBI | Francesca |
| CHERUBINI | Eleonora |
| EL GHOSH | Marwan |
| IANNONE | Anna |
| NUSRAT | Saira |
| OTTANI | Alessandra |
| PEPPOLONI | Samuele |
| RAGGI | Silvia |

Rappresentanti degli Studenti

| COGNOME | NOME | EMAIL |
|------------|----------|----------------------------|
| NUSRAT | Saira | 326762@studenti.unimore.it |
| VENTURELLI | Viola | 321189@studenti.unimore.it |
| CHERUBINI | Eleonora | 253106@studenti.unimore.it |
| STEFANI | Giovanni | 362293@studenti.unimore.it |
| COLLEONI | Alice | 360895@studenti.unimore.it |

| | | |
|--------|---------|----------------------------|
| DAVOLI | Filippo | 359228@studenti.unimore.it |
|--------|---------|----------------------------|

Il Corso di Studio in breve

Il percorso formativo del Dietista UNIMORE è orientato all'acquisizione di competenze ed esperienze nell'ambito della dietetica e della nutrizione clinica, comprendendo la ristorazione collettiva, l'alimentazione fisiologica, l'educazione a stili di vita salutari ed attività mirate alla prevenzione ed alla cura delle patologie legate all'alimentazione (obesità, diabete mellito, dislipidemie, disturbi della nutrizione e dell'alimentazione, ecc.). 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 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, grazie ai corsi 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 apprende e sperimenta la corretta applicazione del Nutrition Care Process Terminology (NCPT), metodo di lavoro del dietista basato sul "problem solving", finalizzato all'impiego del pensiero critico, all'utilizzo di una terminologia standardizzata e all'assunzione di decisioni nei confronti di problemi di salute correlati alla nutrizione. 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, in regime di dipendenza o libero-professionale.

Accordi con Enti, imprese relativi alle figure specialistiche richieste

Tutti gli accordi inseriti, relativi alle figure specialistiche, sono stati rinnovati.

Progettazione del CdS

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria

Parere del presidente della Regione

Protocollo di intesa/schema di convenzione con SSN

Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

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.

Pdf inserito: [Relazione Annuale CP-DS 2017](#) 

[Parere del comitato regionale di coordinamento](#)

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



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 Consultori 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.

Pdf inserito: [verbale riunione parti interessate 12.2.15](#) 

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

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, mentre in data 14.12.2016, 15.12.2017, 12.12.2018 e 18.02.2020 presso il Centro Servizi del Policlinico Modena.

Nel corso dell'anno 2021 l'incontro non è stato effettuato a causa dell'emergenza pandemica.

In data 22 Marzo 2022 alle ore 14.30 si è svolto un incontro in modalità telematica.

In data 22 Marzo 2023 in modalità mista (presenza presso il Centro Servizi di Modena e telematica).

In data 14 Marzo 2024 in modalità mista (presenza presso l'aula 2 della BSI di Ateneo e telematica).

In data 25 Febbraio 2025 in modalità mista (presenza presso l'aula H0.1 degli Istituti Biologici di via Campi e telematica).

L'ultimo incontro si è svolto in modalità mista presso l'aula CS0.1 del Centro Servizi della Facoltà di Medicina e Chirurgia di UNIMORE e per via telematica mediante Google Meet in data 25/02/2026 alle ore 15,00.

Come di prassi, sono stati invitati i referenti del settore di Aziende pubbliche e private, i rappresentanti dell'Ordine professionale e di Associazioni di Pazienti, come da mandato della Conferenza dei Presidenti dei Corsi di Studio afferenti alla Facoltà di Medicina e Chirurgia. Alle Parti Interessate su indicate è stato inviato, circa un mese prima della consultazione, un questionario di valutazione da compilare online, i cui risultati verranno in parte descritti a seguire e riportati integralmente nell'allegato.

Presenti all'incontro: Prof. El Ghoch Marwan (Presidente CdS), Dott.ssa Raggi Silvia (Direttore della Didattica Professionalizzante CdS), Dott.ssa Palumbo Patrizia, Prof. Bertolotti Marco, Dott. Bergami Matteo, Dott.ssa Bodecchi Simona, Sig.ra Buttiglieri Silvia, Cherubini Eleonora, Dott.ssa Gabriele Silvia, Sig.ra Lymboussaki Athima, Dott.ssa Manfredini Annalisa, Dott. Matrone Salvatore, Dott.ssa Midili Simona, Dott. Misotti Alessandro, Dott.ssa Morana Paola Patrizia, Dott.ssa Pasqualoni Elettra, Dott.ssa Scarcella Ludovica, Dott.ssa Toni Silvia, Dott. Valoriani Filippo, Dott.ssa Vitale Maria.

Il Presidente e la Direttore della Didattica Professionalizzante (DDP) aprono la consultazione alle ore 15,00, salutando i convenuti.

Il Presidente presenta l'agenda del suo intervento come di seguito riportato:

- Il Corso di Laurea in Dietistica
- Gli indicatori principali del Corso di Laurea
- L'obiettivo della Consultazione delle Parti Interessate
- Risultati del Questionario
- Tematiche e aree emerse da sviluppare
- Discussione aperta

Fonti prese in considerazione:

- Indicatori ANVUR 2025
- Dati Alma Laurea 2025
- Questionari OPIS 2025
- Dati ISTAT 2025
- Risposte al questionario predisposto (Google Moduli) per la consultazione delle Parti Interessate del CdS in Dietistica di UniMORE
- Risposte ai questionari predisposti (Google Moduli) per la valutazione del livello di soddisfazione degli Studenti del CdS in Dietistica sulle sedi di tirocinio esterno e sul tirocinio in aula

Il Presidente procede alla presentazione del CdS in Dietistica, soffermandosi in particolare sulle caratteristiche dello stesso, sui Gruppi di Lavoro istituiti per il triennio 2025–2028 e sul piano di studi dei tre anni di corso. Il Presidente presenta anche gli ambiti lavorativi in cui il Dietista può esercitare la professione, sottolineando l'obbligatorietà dell'iscrizione all'albo dei Dietisti.

Vengono quindi presentati i risultati dei questionari relativi all'OPInlone degli Studenti (OPIS) relativi agli ultimi tre anni accademici (2022/23,

2023/24 e 2024/25). In generale, il grado di soddisfazione degli studenti relativo al CdS in Dietistica risulta decisamente elevato anche per l'ultimo anno accademico, con indice di soddisfazione compreso tra l'82,9% (valore minimo registrato per i locali e le attrezzature dei laboratori) e il 96,6% (valore massimo e relativo a coerenza tra programmi didattici svolti e programmi dichiarati sul sito web). Particolarmente incoraggiante è sempre il grado di soddisfazione relativo al rapporto con i docenti, all'adeguatezza del materiale didattico e alla valutazione complessiva del CdS, compresa l'organizzazione degli insegnamenti (dato D14 "Sei complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?": 92,3%).

A seguire vengono illustrati ai convenuti i dati di principale interesse derivanti dall'analisi dell'Agenzia Nazionale di Valutazione del Sistema Universitario e della Ricerca (ANVUR). Nello specifico, il rapporto studente/docente di 1:0,8 e la percentuale di studenti che proseguono al secondo anno (81,5%). Viene inoltre evidenziato il rapporto studente/tutor di tirocinio che per il CdS in Dietistica è di 1:1.

Secondo i dati ALMALAUREA presentati a seguire, la situazione occupazionale è sostanzialmente soddisfacente perché la maggior parte dei laureati o lavora o studia. Il dato è in linea con quanto emerso dai tassi di occupazione e disoccupazione ISTAT. Risulta comunque fondamentale sottolineare che il basso numero di risposte al questionario ALMALAUREA, compilato dagli ex-Studenti a un anno dalla laurea, possa rendere i dati di difficile interpretazione per la possibile scarsa rappresentatività del campione.

Il Presidente procede quindi con l'illustrazione di quelli che sono gli obiettivi della consultazione delle parti interessate, soffermandosi sul nuovo Comitato di Indirizzo istituito per il triennio 2025–2028, sia come funzioni ad esso attribuite che sull'elenco dei Componenti che vi afferiscono.

Come da agenda, l'intervento del Prof. El Ghoch termina con la presentazione dei risultati del questionario precedentemente menzionato. Innanzitutto, si ringraziano tutte le parti interessate che hanno risposto all'indagine, permettendo di ricevere un tasso di risposta molto buono, pari a n. 27 risposte (circa il 55% degli invitati), di cui n. 8 (circa il 30%) provenienti da dipendenti di Pubblica Amministrazione e a seguire da aziende del settore (soprattutto di ristorazione collettiva) o da Rappresentanti dell'Ordine professionale. Non sono mancate anche risposte da parte dei componenti del Comitato di Indirizzo, di Docenti, di Laureati o di Studenti del CdS. Dall'analisi dei risultati, il dato di maggior interesse è quello relativo alla proposta formativa e professionalizzante del CdS in Dietistica di UNIMORE che risulta adeguata all'accesso alla professione (70,4% risponde "Sì" e 29,6% "Non so") e in grado di rispondere ai bisogni della parte interessata (85,2% risponde "Sì" e 14,8% "Non so"). Ciononostante, vengono suggerite le seguenti tematiche e aree da approfondire per preparare meglio al mondo del lavoro i futuri professionisti e offrire loro più possibilità di impiego: valutazione della composizione corporea, addestramento all'apertura e alla gestione dell'attività libero-professionale, dieta chetogenica, cultura alimentare e

stili di vita multietnici, ristorazione collettiva, comunicazione e counselling nutrizionale, assistenza e sostegno a pazienti con fragilità.

Al termine di questa prima parte, si apre la discussione. Interviene la Dott.ssa Maria Vitale, Direttrice Sanitaria e Responsabile Unità Raccolta dell'Associazione Volontari Italiani Sangue (AVIS) Provinciale di Modena ODV, che sottolinea come l'Associazione che rappresenta non abbia mai avuto occasione di collaborare con il CdS in Dietistica, ma che è ben noto l'importanza di un corretto stile di vita per ottenere un buon prodotto ematico da trasfondere. Viene inoltre sottolineato che sarebbe una loro esigenza poter fare riferimento a professionisti competenti che possano pianificare momenti formativi sia per gli operatori che per i donatori, al fine di prevenire o trattare alterazioni a carico degli indici bioumorali (es. colesterolo, trigliceridi, glucosio, ferro) e variazioni del peso corporeo. La Dott.ssa Vitale propone eventualmente la redazione di un piccolo vademecum che possa essere distribuito nelle sedi di AVIS.

Interviene quindi la Dott.ssa Silvia Toni, in qualità di Presidente della Commissione di Albo (CdA) dei Dietisti di Modena e Reggio Emilia, che rimarca l'interesse della CdA a collaborare con le Associazioni ma che risulta necessaria una maggiore campagna di sensibilizzazione tra i Dietisti del mondo del lavoro.

Non essendoci altri interventi in questa fase di prima discussione, la consultazione prosegue con il contributo della DDP, che fornisce innanzitutto informazioni relative al CdS, comprensive del numero di posti a bando per l'anno accademico (A.A.) 2025/2026 (n. 17 + n. 3 per studenti non comunitari, di cui ne risultano al momento assegnati n. 19), portando all'attenzione degli intervenuti che il numero proposto agli organi accademici è stato modificato in n. 19 + n. 1 per l'A.A. 2026/2027 e che lo stesso risulterà però definitivo dopo che saranno recepite le indicazioni ministeriali e pubblicato il bando di ammissione al CdS. Il DDP presenta quindi agli Stakeholders le attività riproposte e le principali novità che caratterizzano l'anno accademico corrente. Particolare enfasi viene posta sul Tirocinio presso il Centro per lo studio del metabolismo, della composizione corporea e stile di vita (MBL Center) che vede coinvolti al momento il primo e il secondo anno di corso, particolarmente voluto per aumentare le competenze nella valutazione della composizione corporea. Nel corso del corrente A.A. sono state predisposte anche modifiche alle metodologie didattiche (maggiori attività pratiche al primo anno e revisione completa delle linee guida di riferimento per il secondo anno) e si sta implementando l'utilizzo di un software per la gestione degli aspetti nutrizionali già dal primo anno, a completamento del calcolo manuale dei piani dietetici.

Prosegue l'esperienza presso il CIRFOOD District (sia per gli studenti del primo che del secondo anno) ed è confermato il numero di ore destinate alla ristorazione collettiva (n. 100) per gli studenti del terzo anno prossimi alla laurea, al fine di consolidare le conoscenze e le abilità nel settore.

Particolarmente importanti, nella ristrutturazione già operata gli scorsi

anni accademici, continuano a essere le maggiori ore di tirocinio clinico (n. 100) al secondo anno di corso. Per tutti e tre gli anni di corso sono poi previste ulteriori attività formative professionalizzanti, meglio dettagliate nell'allegato.

Quanto viene enfatizzato è l'impegno dello Staff del CdS nel potenziamento dell'offerta formativa per la ricerca scientifica in campo nutrizionale e nel formare futuri Dietisti con maggiori abilità in tema di linguaggio, comunicazione inclusiva e counseling nutrizionale nei programmi di modificazione dello stile di vita, al fine di una migliore relazione terapeutica. A tale scopo sono stati organizzati seminari con Rappresentanti delle Associazioni di Pazienti e con Professionisti esperti, che hanno ottenuto ampio consenso da parte della popolazione studentesca.

La DDP conferma l'insegnamento e l'applicazione del Nutrition Care Process Terminology per tutti e tre gli anni di corso, il cui materiale è stato aggiornato alla nuova edizione del 2023.

È stato quindi presentato il report di analisi per dati aggregati della valutazione dei tirocini da parte degli studenti dei tre anni di corso per l'A.A. 2024/25, dal quale si evince un pieno livello di soddisfazione, fatta eccezione per n. 2 items che risultano non critici ma con indici di soddisfazione lievemente inferiore al 60% e riferiti all'ambiente fisico del tirocinio. Particolare attenzione viene posta alle osservazioni, ai commenti e ai suggerimenti che gli Studenti hanno riportato, sia per il tirocinio in aula che per il tirocinio esterno. La DDP ha già inviato a tutti i Referenti di ciascuna sede formativa i risultati relativi alle valutazioni delle specifiche realtà locali, per consentire una analisi critica che conduca, laddove possibile, all'adozione di azioni di miglioramento.

Per quanto attiene all'internazionalizzazione, si è portato a conoscenza delle parti interessate intervenute delle importanti azioni di sensibilizzazione che sono state effettuate con gli Studenti e che hanno prodotto come risultato un aumento considerevole delle domande per il Programma Erasmus+ in uscita riferito all'anno accademico 2026/27 (n. 5 Studenti in graduatoria). Anche quest'anno il CdS ha accolto n.2 studentesse incoming dalla Spagna per Erasmus+.

Un'importante attività che è stata sviluppata lo scorso anno accademico, e che la DDP presenta alle parti interessate, è la giornata di orientamento per gli Studenti prossimi alla laurea che si è tenuta il 17 luglio 2025. Nel corso della mattinata gli Studenti hanno avuto modo di confrontarsi sulle differenti opportunità formative post-laurea (master, lauree magistrali e corsi di perfezionamento) grazie all'intervento di Dietisti con esperienza personale nei differenti indirizzi e, al pomeriggio, con i Responsabili dei principali sbocchi occupazionali (ristorazione collettiva, libera professione e altre aziende del settore). All'incontro di orientamento non è mancato anche l'intervento del Vicepresidente della CdA dei Dietisti di Modena e Reggio Emilia, che ha illustrato nel dettaglio agli Studenti tutti i principi e le norme alla base della professione del Dietista, compresi gli aspetti burocratici per l'iscrizione all'Ordine.

La Dott.ssa Raggi evidenzia come molte delle tematiche e delle aree, che le parti interessate hanno suggerito nel questionario in termini di

approfondimento, siano quindi già state prese in considerazione; tra queste la richiesta di maggiori competenze sulle differenti culture alimentari, a cui si è risposto con l'insegnamento "Competenza culturale del Dietista" del primo anno di corso.

Rimangono comunque ancora attività da implementare, tra queste la valutazione della possibilità di attivare un tirocinio con Dietisti della Libera Professione e l'organizzazione del corso di formazione di secondo livello sul NCPT destinato ai Dietisti Guide di Tirocinio delle sedi sanitarie di Modena e Reggio Emilia.

In Allegato le presentazioni complete del Presidente e della DDP del CdS.

Si è quindi aperta la discussione finale con le altre Parti Interessate intervenute.

Avvia la discussione il Dott. Bergami dell'Azienda di Ristorazione Collettiva CAMST che sottolinea l'importanza dell'incontro per una migliore risposta alle richieste provenienti dal mondo del lavoro.

La Dott.ssa Morana, Referente del Servizio di Nutrizione e Dietetica dell'AUSL di Modena, rinforza l'importanza dell'aumento del tirocinio clinico per gli Studenti del secondo anno al fine di anticipare l'inizio dell'esperienza formativa professionalizzante in ambito sanitario.

Riporta inoltre l'interesse sull'attività di orientamento in uscita organizzata nel corso dello scorso A.A. e destinata ai laureandi, importante anche per la CdA dei Dietisti per la diffusione delle informazioni necessarie ai neolaureati oltre che per la presentazione del nuovo Codice Deontologico.

Prende la parola il Dott. Valoriani, Dietista e Componente del Comitato di Indirizzo del CdS in Dietistica, che riporta come criticità la difficoltà di molti Studenti nell'elaborare piani dietetici personalizzati a specifica composizione bromatologica per una scarsa conoscenza degli alimenti e dei nutrienti che li compongono. Suggerisce pertanto di potenziare le esperienze professionalizzanti in tal senso nei primi due anni di corso.

Interviene quindi la Dott.ssa Midili, Dietista del SIAN dell'AUSL di Modena, che aggiunge come gli Studenti presentino inoltre difficoltà nel fornire indicazioni circa eventuali ricette e modalità di cottura degli alimenti, suggerendo pertanto un potenziamento anche di questo aspetto. La Dott.ssa Raggi ringrazia sentitamente per queste osservazioni e riferisce di prevedere aggiustamenti in tal senso nei prossimi programmi di tirocinio, come sottolineato anche dal Prof. El Ghoch che riporta la volontà primaria di formare Studenti, futuri Dietisti, competenti in tutti i diversi ambiti.

Interviene per concludere il Dott. Misotti della CdA Nazionale dei Dietisti che si complimenta per l'ottimo lavoro, soprattutto per quanto attiene l'implementazione del NCPT, il cui insegnamento nei CdS in Dietistica è stato fortemente promosso e richiesto dalla CdA stessa.

Non avendo altro da discutere, il Presidente e la DDP ringraziano tutti i convenuti per i preziosi contributi e dichiarano conclusa la seduta alle ore 17.00.

Pdf inserito: 

Istituzione di più corsi nella classe



Gruppo di affinità

Gruppo: 1

Delibera di ateneo relativa all'istituzione di ulteriori corsi nella classe - 73

Parte Testuale

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo, anche con riferimento ai descrittori di Dublino



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 équipe 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.

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

Strumenti di valutazione per accertare il conseguimento dei risultati attesi:

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

I laureati in dietistica devono sviluppare le seguenti abilità comunicative:

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

Metodologie, attività formative e strumenti didattici per sviluppare i

risultati attesi:

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

Strumenti di valutazione per accertare il conseguimento dei risultati attesi:

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

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.

Profilo e sbocchi



Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Nome della figura professionale formata: Il profilo professionale che si intende formare è quello del Dietista

Funzione in un contesto di lavoro e competenze:

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

didattico-educativa e di informazione finalizzate alla diffusione di principi di alimentazione corretta, tale da consentire il recupero e il mantenimento di un buono stato di salute del singolo, di collettività e di gruppi di popolazione.

COMPETENZE

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

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

salute del singolo, di collettività e di gruppi di popolazione;
- programmare e gestire attività di ricerca in ambito dietetico-nutrizionale.

Sbocchi occupazionali:

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

In particolare gli sbocchi occupazionali sono:

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

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Dietisti - (3.2.1.4.5)

Conoscenze richieste per l'accesso



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.

Modalità di ammissione

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

Il numero di studenti ammessi al primo anno di corso è determinato dal MUR 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.

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 di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo secondo la normativa vigente;
- avere superato la prova di ammissione secondo quanto previsto dalla normativa vigente relativa ai Corsi di laurea delle Professioni Sanitarie ad accesso programmato a livello nazionale e dal relativo bando emanato da UNIMORE. 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'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 della prova di 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. L'assolvimento degli OFA da parte dello Studente viene eseguito in modalità telematica, con una verifica finale dell'avvenuto recupero. Il percorso dettagliato di attribuzione e verifica degli OFA è delineato e pubblicato sul sito del CdS in Dietistica

(<https://www.bmn.unimore.it/it/didattica/corsi-di-laurea/dietistica/didattica/obblighi-formativi-aggiuntivi-ofa>).

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: <https://www.unimore.it/it/ateneo/bandi>

Caratteristiche della prova finale



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

- a) una prova tecnico-pratica nel corso della quale lo studente deve dimostrare di aver acquisito conoscenze e abilità teorico-pratiche proprie dello specifico profilo professionale;
- b) redazione e discussione di un elaborato di tesi (revisione sistematica o tesi sperimentale).

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

dietetico-nutrizionali e discipline strettamente correlate.

La valutazione della tesi sarà basata sui seguenti criteri: livello di approfondimento del lavoro svolto, contributo critico del laureando, adeguatezza e accuratezza della metodologia adottata per lo sviluppo della tematica e capacità espositiva e comunicativa. Il punteggio finale di Laurea è espresso in centodecimi con eventuale lode e particolare menzione per la pubblicazione.

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

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

Modalità di svolgimento della prova finale

La laurea consente di ottenere il titolo di Dottore in Dietistica e di esercitare la professione di Dietista, dopo iscrizione alla Federazione Nazionale degli Ordini dei Tecnici Sanitari di Radiologia Medica e delle Professioni Sanitarie Tecniche, della Riabilitazione e della Prevenzione (FNO TSRM e PSTRP).

La prova finale si compone di due prove in successione (prova pratica e dissertazione di un elaborato di tesi), 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 la prova 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 sostenuto entro 21 giorni prima della data prevista per la prova 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 giudicatrice per la prova finale è approvata dal Consiglio di CdS e successivamente nominata dal Rettore dell'Ateneo; è composta da non meno di 7 e non più di 11 membri, e comprende Docenti del Corso di Laurea, Rappresentanti dell'Ordine Professionale e uno o due Rappresentanti Ministeriali con il supporto di un segretario di Ateneo. Le date delle sedute sono comunicate ai Ministeri di competenza, 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 e 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 effettuare la valutazione nutrizionale, comprensiva del riconoscimento dei fabbisogni nutrizionali del soggetto, formulare la diagnosi nutrizionale, definire gli obiettivi e le strategie dell'intervento nutrizionale, elaborare quindi lo stesso, esplicitando le motivazioni, gli indicatori di valutazione e di monitoraggio e applicando il Nutrition Care Process Terminology (NCPT).

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 minuti) 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 CdS (art. 5, 10 e 11).

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

b. Dissertazione dell'elaborato di tesi

La dissertazione dell'elaborato di tesi avviene in presenza dei Commissari, se possibile del relatore e/o del correlatore, in seduta

pubblica. Il Candidato potrà scegliere di approfondire un argomento già trattato in letteratura (tesi compilativa) o svolgere un progetto (tesi sperimentale) inerente a tematiche dietetico-nutrizionali e discipline strettamente correlate.

Criteri di valutazione della prova finale

Il punteggio della prova pratica è compreso tra 0 e 5. Se il candidato ottiene un punteggio inferiore o uguale a 2/5, dovrà risostenere la prova nella successiva sessione utile e non potrà procedere alla seconda parte della prova finale.

All'elaborato di tesi e alla sua discussione viene attribuito un punteggio compreso tra 1 e 5, definito dalla Commissione in base ai seguenti criteri di valutazione:

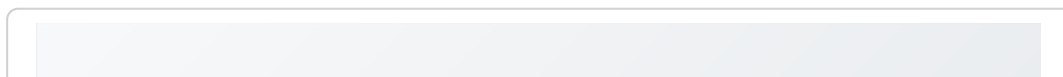
- originalità dell'argomento di tesi;
- elaborato scritto: rilevanza e pertinenza degli argomenti alla professione del dietista, a temi nutrizionali e della dietetica, adeguatezza della metodologia utilizzata, definizione del problema e dello scopo dello studio, chiarezza e completezza del testo, della 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, in base al numero dei CFU dei singoli insegnamenti, dei voti degli esami di profitto conseguiti, espressa in centodecimi;
- del voto espresso in punti della prova pratica (0-5 punti/110);
- del punteggio attribuito alla tesi (1-5 punti/110);
- dell'eventuale punteggio (massimo 1/110 punti) legato al coinvolgimento in programmi di scambio internazionale.

La lode può essere attribuita con parere unanime della Commissione di Laurea ai candidati che abbiano conseguito un punteggio finale maggiore di 113/110 e almeno 3 lodi negli esami di profitto durante il corso degli studi.

Parte Tabellare



| Ambito Disciplinare | Settore | CFU | | min da D.M. per l'ambito |
|-----------------------|--|-----|-----|--------------------------|
| | | min | MAX | |
| Scienze propedeutiche | GSPS-05/A Sociologia generale INFO-01/A Informatica MEDS-24/A Statistica medica PHYS-06/A Fisica per le scienze della vita, l'ambiente e i beni culturali PSIC-01/A Psicologia generale SDEA-01/A Discipline demoetnoantropologiche | 8 | 8 | 8 |
| Scienze biomediche | BIOS-06/A Fisiologia BIOS-07/A Biochimica BIOS-10/A Biologia cellulare e applicata BIOS-12/A Anatomia umana BIOS-13/A Istologia ed embriologia umana MEDS-02/A Patologia generale MEDS-02/B Patologia clinica MEDS-03/A Microbiologia e microbiologia clinica | 13 | 25 | 11 |
| Primo soccorso | BIOS-11/A Farmacologia MEDS-05/A Medicina interna MEDS-06/A Chirurgia generale | 3 | 4 | 3 |

| | | | | |
|---|-----------------------------|---|--|--|
| | MEDS-23/A Anestesiologia | | | |
| Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 22: | | - | | |
| Totale Attività di Base | 24 - 37 | | | |

Attività caratterizzanti



| Ambito Disciplinare | Settore | CFU | | min da D.M. per l'ambito |
|--------------------------|---|-----|-----|--------------------------|
| | | min | MAX | |
| Scienze della dietistica | AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari CHEM-07/B Chimica degli alimenti ECON-10/A Scienze merceologiche MEDS-05/A Medicina interna MEDS-07/B Malattie dell'apparato cardiovascolare MEDS-08/A Endocrinologia MEDS-08/B Nefrologia MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate MEDS-10/A Gastroenterologia MEDS-20/A Pediatria generale e specialistica MEDS-24/B Igiene | 30 | 46 | 30 |

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| | generale e applicata PSIC-04/B Psicologia clinica | | | |
| Scienze medico-chirurgiche | BIOS-11/A Farmacologia MEDS-06/A Chirurgia generale MEDS-10/B Malattie infettive MEDS-21/A Ginecologia e ostetricia | 2 | 4 | 2 |
| Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari | MEDS-22/A Diagnostica per immagini e radioterapia MEDS-24/B Igiene generale e applicata MEDS-25/A Medicina legale MEDS-25/B Medicina del lavoro | 2 | 7 | 2 |
| Scienze interdisciplinari cliniche | MEDS-07/A Malattie dell'apparato respiratorio MEDS-07/B Malattie dell'apparato cardiovascolare MEDS-08/A Endocrinologia MEDS-08/B Nefrologia MEDS-09/A Oncologia medica MEDS-09/C Reumatologia MEDS-10/A Gastroenterologia MEDS-11/A Psichiatria MEDS-12/A Neurologia MEDS-20/B Neuropsichiatria infantile | 4 | 8 | 4 |

| | | | | |
|--|---|----|----|----|
| Scienze umane e psicopedagogiche | GSPS-05/A Sociologia generale MEDS-02/C Storia della medicina PAED-01/A Pedagogia generale e sociale PSIC-01/A Psicologia generale PSIC-01/C Psicometria PSIC-02/A Psicologia dello sviluppo e dell'educazione | 2 | 6 | 2 |
| Scienze interdisciplinari | IINF-05/A Sistemi di elaborazione delle informazioni STAT-01/B Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica | 2 | 2 | 2 |
| Scienze del management sanitario | ECON-06/A Economia aziendale ECON-08/A Organizzazione aziendale GIUR-04/A Diritto del lavoro PSIC-03/B Psicologia del lavoro e delle organizzazioni | 2 | 4 | 2 |
| Tirocinio differenziato per specifico profilo | MEDS-26/B Scienze delle professioni sanitarie tecniche diagnostiche, assistenziali e della prevenzione | 60 | 60 | 60 |
| Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 104: | | - | | |

Totale Attività Caratterizzanti

104 - 137

Attività affini



| Ambito Disciplinare | CFU | |
|---|-----|-----|
| | min | MAX |
| Attività formative affini o integrative | 1 | 1 |
| Minimo di crediti riservati dall'ateneo: | - | |

| | |
|-------------------------------|-------|
| Totale Attività Affini | 1 - 1 |
|-------------------------------|-------|

Descrizione sintetica delle attività affini o integrative



Le attività affini e integrative permetteranno agli studenti di acquisire ulteriori conoscenze, competenze e abilità a carattere multi- e interdisciplinare in ambiti di attività emergenti per i dietisti, quali i meccanismi fisiologici di adattamento all'esercizio fisico e allo sport.

Altre attività



| Ambito Disciplinare | | CFU | |
|---|---|-----|-----|
| | | min | MAX |
| 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 | |

| | |
|------------------------------|---------|
| Totale Altre Attività | 24 - 24 |
|------------------------------|---------|

Raggruppamento settori



Per modificare il raggruppamento dei settori

Riepilogo CFU



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

| | |
|---|-----------|
| Massimo numero di crediti riconoscibili (D.M. n. 931/2024) | 12 |
|---|-----------|

Offerta Didattica Programmata

| Attività di base | Settore | CFU 061 |
|-----------------------|--|-----------------------|
| Scienze propedeutiche | GSPS-05/A Sociologia generale | 8 - 8 |
| | <i>Sociologia Generale (Nessun partizionamento) (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i> | |
| | INFO-01/A Informatica | |
| | <i>Informatica (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i> | |
| | MEDS-24/A Statistica medica | |
| | <i>Statistica medica (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i> | |
| | PHYS-06/A Fisica per le scienze della vita, l'ambiente e i beni culturali | |
| | <i>Fisica applicata (1</i> | |

*anno) - 1 CFU -
semestrale -
obbl*

PSIC-01/A Psicologia generale

*Psicologia
Generale
(Nessun
partizionamen
to) (2 anno) - 2
CFU -
semestrale -
obbl*

Scienze biomediche

BIOS-06/A Fisiologia

*Fisiologia
umana (1
anno) - 4 CFU -
semestrale -
obbl*

*Fisiologia della
nutrizione (2
anno) - 3 CFU -
semestrale -
obbl*

BIOS-07/A Biochimica

*Chimica
biologica e
biochimica
della
nutrizione (1
anno) - 5 CFU -
semestrale -
obbl*

BIOS-10/A Biologia cellulare e applicata

*Biologia
applicata (1*

**2
5
-
2
5**

*anno) - 2 CFU -
semestrale -
obbl*

BIOS-12/A Anatomia umana

*Anatomia
umana (1
anno) - 4 CFU -
semestrale -
obbl*

BIOS-13/A Istologia ed
embriologia umana

*Istologia (1
anno) - 1 CFU -
semestrale -
obbl*

MEDS-02/A Patologia
generale

*Patologia
generale (2
anno) - 2 CFU -
semestrale -
obbl*

MEDS-03/A Microbiologia e
microbiologia clinica

*Microbiologia
(1 anno) - 4
CFU - annuale
- obbl*

Primo soccorso

BIOS-11/A Farmacologia

*Farmacologia
(2 anno) - 2
CFU -
semestrale -
obbl*

| | |
|--|--|
| MEDS-05/A Medicina interna | |
| <i>Medicina interna (2 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i> | |

**Minimo di crediti riservati dall'ateneo: -
(minimo da D.M. 22)**

Totale attività di Base

~~2~~
~~4~~
-
3
7

| Attività caratterizzanti | Settore | CFU 0/6 |
|---------------------------------|---|----------------------------------|
| Scienze della dietistica | AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari | 2 0 - 4 6 |
| | <i>Scienze delle tecnologie alimentari (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i> | |
| | CHEM-07/B Chimica degli alimenti | |
| | <i>Chimica degli alimenti (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i> | |

MEDS-05/A Medicina interna

*Nutrizione
Clinica (3 anno)
- 1 CFU - obbl*

*Medicina
Interna (3
anno) - 1 CFU -
obbl*

*Geriatria (3
anno) - 1 CFU -
obbl*

MEDS-08/A Endocrinologia

*Endocrinologia
(3 anno) - 2
CFU - obbl*

**MEDS-08/C Scienza
dell'alimentazione e delle
tecniche dietetiche applicate**

*principi della
dietetica (1
anno) - 3 CFU -
semestrale -
obbl*

*Ristorazione
collettiva (2
anno) - 2 CFU -
semestrale -
obbl*

*Nutrizione
della
collettività ed
educazione
alimentare (2
anno) - 2 CFU -
semestrale -
obbl*

*Terapia
Dietetica e*

| | |
|--|--|
| <i>nutrizione clinica (2 anno) - 5 CFU - obbl</i> | |
| <i>Nutrizione clinica e stato nutrizionale (2 anno) - 5 CFU - obbl</i> | |
| <i>Dietoterapia pediatrica (3 anno) - 1 CFU - obbl</i> | |
| <i>Dietoterapia Neurologica (3 anno) - 1 CFU - obbl</i> | |
| <i>Dietoterapia disturbi del comportament o alimentare (3 anno) - 1 CFU - obbl</i> | |
| <i>Dietoterapia dell'obesità e in chirurgia bariatrica (3 anno) - 1 CFU - obbl</i> | |
| <i>Malattie metaboliche (3 anno) - 1 CFU - obbl</i> | |
| <i>Dietoterapia diabete (3 anno) - 1 CFU - obbl</i> | |
| <i>Dietoterapia malnutrizione (3 anno) - 1 CFU - obbl</i> | |
| <i>Dietoterapia nefrologica (3</i> | |

anno) - 1 CFU - obbl

MEDS-20/A Pediatria generale e specialistica

Neonatologia (3 anno) - 1 CFU - obbl

Auxologia (3 anno) - 1 CFU - obbl

MEDS-24/B Igiene generale e applicata

Igiene generale e applicata (1 anno) - 3 CFU - annuale - obbl

PSIC-04/B Psicologia clinica

Psicologia Clinica (Nessun partizionamento) (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl

Scienze medico-chirurgiche

MEDS-06/A Chirurgia generale

Chirurgia Generale (3 anno) - 1 CFU - obbl

MEDS-21/A Ginecologia e ostetricia

Ginecologia e ostetricia (3

2
-
4

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|--|--|--|---------------------------|--|---|--|--|--|------------------|--|-------------|
| | <table border="1"> <tr> <td><i>anno) - 1 CFU - obbl</i></td> <td></td> </tr> </table> | <i>anno) - 1 CFU - obbl</i> | | | | | | | | | | | | |
| <i>anno) - 1 CFU - obbl</i> | | | | | | | | | | | | | | |
| Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari | <table border="1"> <tr> <td colspan="2">MEDS-22/A Diagnostica per immagini e radioterapia</td> </tr> <tr> <td><i>Radioprotezion e (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">MEDS-25/A Medicina legale</td> </tr> <tr> <td><i>Deontologia professionale (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Legislazione sanitaria (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i></td> <td></td> </tr> </table> | MEDS-22/A Diagnostica per immagini e radioterapia | | <i>Radioprotezion e (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i> | | MEDS-25/A Medicina legale | | <i>Deontologia professionale (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i> | | <i>Legislazione sanitaria (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i> | | 2 - 7 | | |
| MEDS-22/A Diagnostica per immagini e radioterapia | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Radioprotezion e (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i> | | | | | | | | | | | | | | |
| MEDS-25/A Medicina legale | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Deontologia professionale (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i> | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Legislazione sanitaria (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i> | | | | | | | | | | | | | | |
| Scienze interdisciplinari cliniche | <table border="1"> <tr> <td colspan="2">MEDS-07/B Malattie dell'apparato cardiovascolare</td> </tr> <tr> <td><i>Malattie cardiovascolari (3 anno) - 1 CFU - obbl</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">MEDS-08/B Nefrologia</td> </tr> <tr> <td><i>Nefrologia (3 anno) - 1 CFU - obbl</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">MEDS-09/A Oncologia medica</td> </tr> <tr> <td><i>Oncologia</i></td> <td></td> </tr> </table> | MEDS-07/B Malattie dell'apparato cardiovascolare | | <i>Malattie cardiovascolari (3 anno) - 1 CFU - obbl</i> | | MEDS-08/B Nefrologia | | <i>Nefrologia (3 anno) - 1 CFU - obbl</i> | | MEDS-09/A Oncologia medica | | <i>Oncologia</i> | | 4 - 8 |
| MEDS-07/B Malattie dell'apparato cardiovascolare | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Malattie cardiovascolari (3 anno) - 1 CFU - obbl</i> | | | | | | | | | | | | | | |
| MEDS-08/B Nefrologia | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Nefrologia (3 anno) - 1 CFU - obbl</i> | | | | | | | | | | | | | | |
| MEDS-09/A Oncologia medica | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Oncologia</i> | | | | | | | | | | | | | | |

*medica (3
anno) - 1 CFU -
obbl*

MEDS-10/A Gastroenterologia

*Gastroenterolo
gia (3 anno) - 1
CFU - obbl*

MEDS-11/A Psichiatria

*Psichiatria (3
anno) - 1 CFU -
obbl*

MEDS-12/A Neurologia

*Neurologia (3
anno) - 1 CFU -
obbl*

MEDS-20/B Neuropsichiatria
infantile

*Neuropsichiatri
a infantile (3
anno) - 1 CFU -
obbl*

Scienze umane e
psicopedagogiche

PAED-01/A Pedagogia
generale e sociale

*Pedagogia
Generale e
Sociale
(Nessun
partizionamen
to) (2 anno) - 1
CFU -
semestrale -
obbl*

2
-
6

| | | |
|---|---|-----------------------|
| | <p>PSIC-02/A Psicologia dello sviluppo e dell'educazione</p> <p><i>Psicologia dello sviluppo e dell'educazione (Nessun partizionamento) (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i></p> | |
| Scienze interdisciplinari | <p>IINF-05/A Sistemi di elaborazione delle informazioni</p> <p><i>Sistemi elaborazione delle informazioni (3 anno) - 2 CFU - obbl</i></p> | 2 - 2 |
| Scienze del management sanitario | <p>ECON-06/A Economia aziendale</p> <p><i>Economia aziendale sanitaria (3 anno) - 1 CFU - obbl</i></p> <p>GIUR-04/A Diritto del lavoro</p> <p><i>Diritto del lavoro (3 anno) - 1 CFU - obbl</i></p> | 2 - 4 |
| Tirocinio differenziato per specifico profilo | <p>MEDS-26/B Scienze delle professioni sanitarie tecniche diagnostiche, assistenziali e della prevenzione</p> | 6 0 - 6 0 |

| | | |
|--|--|--|
| | <i>Esercitazioni in Aula (Nessun partizionamento) (1 anno) - 12 CFU - annuale - obbl</i> | |
| | <i>Tirocinio 1 anno (Nessun partizionamento) (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i> | |
| | <i>Tirocinio 2 anno (Nessun partizionamento) (2 anno) - 8 CFU - annuale - obbl</i> | |
| | <i>Esercitazioni in Aula (Nessun partizionamento) (2 anno) - 12 CFU - annuale - obbl</i> | |
| | <i>Tirocinio 3 anno (3 anno) - 23 CFU - obbl</i> | |

Minimo di crediti riservati dall'ateneo: -

(minimo da D.M. 104)

Totale attività caratterizzanti

**1
0
8
-
1
3
7**

| Attività affini | Settore | CFU Obbl |
|---|---|-------------|
| Attività formative affini o integrative | MEDS-05/A Medicina interna | 1 |
| | <i>Fisiologia dello sport (2 anno)</i> - 1 CFU - semestrale - obbl | 1 |
| Totale attività Affini | | 1 - 1 |

| Altre attività | | CFU CFU Rad |
|--|---|-------------------|
| A scelta dello studente | | 6 - 6 |
| Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c) | Per la prova finale | 6 - 6 |
| | Per la conoscenza di almeno una lingua straniera | 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 |
| | Laboratori professionali dello specifico SSD | 3 - 3 |
| Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d | | |

Totale Altre Attività

2
4
-
2
4

| | | |
|---|------------|-----------|
| CFU totali per il conseguimento del titolo | 180 | |
| CFU totali inseriti | 180 | 153 - 199 |

Regolamento Didattico del CdS

Pdf inserito: 

Indicazione dei piani di studio offerti agli studenti

Matrice di Tuning

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 test 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:

Anno di corso 1 - Fisica, statistica, informatica (cfu 5 - 14-400 - 172603929) [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 test 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:

Anno di corso 1 - Anatomia e fisiologia (cfu 8 - 14-400 - 172603937) [url](#)

Anno di corso 1 - Biologia, istologia e biochimica (cfu 8 - 14-400 - 172603915) [url](#)

Anno di corso 1 - Microbiologia e igiene (cfu 7 - 14-400 - 172603925) [url](#)

Anno di corso 2 - Fisiopatologia (cfu 6 - 14-400 - 172701818) [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 del Nutrition Care Process Terminology (NCPT), approccio che assicura il processo assistenziale della nutrizione in maniera sistematica, basato sull'evidenza scientifica, standardizzato e centrato sul Paziente.

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 secondo NCPT: sa effettuare la valutazione nutrizionale, formulare la diagnosi nutrizionale, pianificare e implementare l'intervento nutrizionale, monitorarne e valutarne gli esiti.

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 della storia alimentare e dietetica;
- individuare i problemi nutrizionali, le cause e i segni/sintomi di interesse nutrizionale ad essi correlati, con la formulazione della diagnosi nutrizionale;
- 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:

- pianificazione ed implementazione di strategie nutrizionali per casi simulati, cui applicare la dietoterapia fisiologica nelle varie età della vita umana, e patologica nelle diverse condizioni di malattia;
- 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: test scritti per valutare le conoscenze e l'acquisizione da parte dello studente delle informazioni necessarie a supportare l'intervento nutrizionale; colloqui orali per testare la capacità di ragionamento, di comunicazione e di espressione, ai fini di ottenere l'adesione del soggetto alla strategia nutrizionale implementata, 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.

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

Anno di corso 1 - Scienze degli alimenti (cfu 7 - 14-400 - 172603933) [url](#)

Anno di corso 2 - Nutrizione umana e ristorazione collettiva (cfu 5 - 14-400 - 172701807) [url](#)

Anno di corso 2 - Scienze Dietetiche Applicate (cfu 10 - 14-400 - 172702827) [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:

Anno di corso 2 - Scienze umane e psico-pedagogiche (cfu 6 - 14-400 - 172701811) [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 nutrizionale.

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 e la consulenza nutrizionale risulta efficace nella prevenzione, cura, riabilitazione della malattia (Disturbi della Nutrizione e dell'Alimentazione, patologie ginecologiche, allergologiche-dermatologiche, cardiologiche, oncologiche, ecc.).

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

Gli strumenti didattici e le metodologie o le 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. Con il superamento dello stesso lo studente acquisisce una votazione espressa in trentesimi, 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:

Anno di corso 3 - Scienze medico cliniche 1 (cfu 5 - 14-400 - 172800593) [url](#)

Anno di corso 3 - Scienze medico cliniche 2 (cfu 8 - 14-400 - 172800577) [url](#)

Anno di corso 3 - Scienze medico internistiche (cfu 6 - 14-400 - 172800587) [url](#)

Anno di corso 3 - Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche (cfu 5 - 14-400 - 172800567) [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:

Anno di corso 2 - Scienze della prevenzione e primo soccorso (cfu 6 - 14-400 - 172701831) [url](#)

Anno di corso 3 - Management sanitario (cfu 4 - 14-400 - 172800573) [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 secondo NCPT attraverso il tirocinio, e in particolare:

- aver acquisito la capacità di utilizzo di sistemi informatici per raccolta ed archiviazione dati, per l'elaborazione di piani dietetico-nutrizionali, 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 le loro trasformazioni conseguenti a 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 piani dietetico-nutrizionali che prevedano alimenti di riferimento e loro sostituzioni;
- saper effettuare la storia alimentare e dietetica, applicando i diversi metodi di indagine per la rilevazione delle abitudini 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, formulazione della diagnosi nutrizionale, definizione degli obiettivi, implementazione della strategia nutrizionale indicata (trattamento dietetico/nutrizionale, educazione nutrizionale, counselling nutrizionale), monitoraggio e valutazione degli esiti;
- saper comunicare la terapia dietetica al paziente (colloquio in sede ambulatoriale e/o role playing in aula); saper comunicare il piano alimentare/nutrizionale 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 l'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 con applicazione del NCPT individualmente o a gruppi, o insieme al docente o al tutor per verificare la capacità di collaborazione, 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 CdS);
- prove scritte e orali di tirocinio del 1°, 2°, 3° anno per la valutazione della applicazione del NCPT su caso clinico simulato.

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

Anno di corso 1 - Tirocinio 1 anno (cfu 17 - 14-400 - 172605131) [url](#)

Anno di corso 2 - Tirocinio 2 anno (cfu 20 - 14-400 - 172701828) [url](#)

Anno di corso 3 - Tirocinio 3 anno (cfu 23 - 14-400 - 172800563) [url](#)

Offerta Didattica Erogata

| N. | Sede | Coorte | CUIN | Insegnamento | Settori insegnamento | Docente | Settore docente | Ore di didattica assistita |
|----|--------|--------|-----------|---|----------------------|--|-----------------|----------------------------|
| 1 | 036023 | 2026 | 172606020 | Altre attività 1 anno <i>semestrale</i> | AGRI - 07/A | Emanuela LO FARO <i>CV</i> <i>Attività di insegnamento (art. 23 L. 240/10) Università Telematica San Raffaele Roma</i> | AGRI - 07/A | 8 |
| 2 | 036023 | 2026 | 172603938 | Anatomia umana (modulo di Anatomia e fisiologia) <i>semestrale</i> | BIOS - 12/A | Marzia FERRETTI <i>CV</i> <i>Professore Associato confermato</i> | BIOS - 12/A | 32 |

| | | | | | | | | |
|---|------------|------|-------------------|---|-------------------|--|-------------------|----|
| 3 | 0360 23 | 2024 | 1726 0047 9 | Auxo logia (mod ulo di Scien ze pedia trich e e ostet rico- ginec ologi che) <i>seme strale</i> | MED /38 | Barb ara PRE DIERI CV <i>Profe ssore Assoc iato (L. 240/ 10)</i> | MED S- 20/A | 8 |
| 4 | 0360 23 | 2026 | 1726 0391 8 | Biolo gia appli cata (mod ulo di Biolo gia, istol ogia e bioch imica) <i>seme strale</i> | BIOS - 10/A | Sere na CAR RA CV <i>Profe ssore Assoc iato confe rmat o</i> | BIOS - 08/A | 16 |
| 5 | 0360 23 | 2026 | 1726 0391 7 | Chim ica biolo gica e bioc himi ca della nutri zione (mod ulo di Biolo gia, | BIOS - 07/A | Dom enico D'AR CA CV <i>Profe ssore Assoc iato (L. 240/ 10)</i> | BIOS - 07/A | 40 |

| | | | | | | | | |
|---|--------|------|-----------|---|------------|---|------------|----|
| | | | | istologia e biochimica) <i>semestrale</i> | | | | |
| 6 | 036023 | 2026 | 172603935 | Chimica degli alimenti (modulo di Scienze degli alimenti) <i>semestrale</i> | CHE M-07/B | Davide BERTELLI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i> | CHE M-07/B | 24 |
| 7 | 036023 | 2024 | 172600487 | Chirurgia generale (modulo di Scienze mediche cliniche 2) <i>semestrale</i> | MED /18 | Cristiano GUIDETTI CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i> | MED S-06/A | 8 |
| 8 | 036023 | 2026 | 172606023 | Competenza culturale del dietista (mod | MED S-08/C | Paola Patrizia MORANA CV | | 8 |

| | | | | | | | | |
|----|------------|------|-------------------|--|------------|---|-------------------|----|
| | | | | ulo di Corsi o Opzionale) <i>semestrale</i> | | | | |
| 9 | 0360 23 | 2024 | 1726 0391 3 | Corso "Ricerca informazione scientifica" (modulo di Altre attività 3 anno) <i>semestrale</i> | MED /49 | Docente di riferimento Marwan EL GHO CH CV <i>Professore Associato confermato</i> | MED S- 08/C | 16 |
| 10 | 0360 23 | 2025 | 1726 0392 8 | Corso opzionale: nutrizione e sport <i>semestrale</i> | MED /49 | Docente di riferimento Massimo PELL EGRI NI CV <i>Professore Associato (L. 240/ 10)</i> | MED S- 08/C | 24 |
| 11 | 0360 23 | 2025 | 1726 0195 | Deontolog | MED /43 | Anna Laur | MED S- | 8 |

| | | | | | | | | |
|----|--------|------|-----------|--|--------|--|------|---|
| | | | 8 | ia professionale (modulo di Nutrizione umana e ristorazione collettiva) <i>semestrale</i> | | a SANTUNIONE CV <i>Ricercatore e confermatore</i> | 25/A | |
| 12 | 036023 | 2024 | 172600497 | Dietoterapia dell'obesità e in chirurgia bariatrica (modulo di Scienze mediche 2) <i>semestrale</i> | MED/49 | Non Assegnato NON ASSEGNATO | | 8 |
| 13 | 036023 | 2024 | 172600498 | Dietoterapia diabete (modulo di Scienze medi | MED/49 | Matilde GHIDONI CV | | 8 |

| | | | | | | | | |
|----|------------|------|-------------------|---|------------|-------------------------------------|--|---|
| | | | | co inter nistic he) <i>seme strale</i> | | | | |
| 14 | 0360 23 | 2024 | 1726 0050 0 | Dieto terap ia distu rbi del com port ame nto alim entar e (mod ulo di Scien ze medi co clinic he 2) <i>seme strale</i> | MED /49 | Silvia BELL EI CV | | 8 |
| 15 | 0360 23 | 2024 | 1726 0050 1 | Dieto terap ia maln utrizi one (mod ulo di Scien ze medi co inter nistic he) <i>seme strale</i> | MED /49 | Filipp o VALO RIAN I CV | | 8 |
| 16 | 0360 | 2024 | 1726 | Dieto | MED | Patri | | 8 |

| | | | | | | | | |
|----|------------|------|-------------------|---|------------|-----------------------------|--|---|
| | 23 | | 0050 2 | terapia nefrologica (modulo di Scienze mediche 1) <i>semestrale</i> | /49 | zia PALU MBO CV | | |
| 17 | 0360 23 | 2024 | 1726 0050 4 | Dietoterapia neurologica (modulo di Scienze mediche 2) <i>semestrale</i> | MED /49 | Filippo VALORIANI CV | | 8 |
| 18 | 0360 23 | 2024 | 1726 0050 5 | Dietoterapia pediatrica (modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche) | MED /49 | Valentina VIVACCIA CV | | 8 |

| | | | | | | | | |
|----|------------|------|-------------------|---|----------------|--|----------------|----|
| | | | | che) <i>seme strale</i> | | | | |
| 19 | 0360 23 | 2024 | 1726 0050 6 | Diritto del lavoro (modulo di Management sanitario) <i>seme strale</i> | IUS/ 07 | Alberto LEVI CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i> | GIUR - 04/A | 8 |
| 20 | 0360 23 | 2024 | 1726 0051 6 | Economia aziendale sanitaria (modulo di Management sanitario) <i>seme strale</i> | SECS - P/07 | Fortunata MARCHESE CV | | 8 |
| 21 | 0360 23 | 2024 | 1726 0051 9 | Endocrinologia (modulo di Scienze mediche interistiche) <i>seme strale</i> | MED /13 | Docente di riferimento Vincenzo ROCCHIRAI CV <i>Professore Associato (L.</i> | MED S- 08/A | 16 |

| | | | | | | | | |
|----|------------|------|-------------------|--|-------------------|---|-------------------|-----|
| | | | | | | 240/ 10) | | |
| 22 | 0360 23 | 2026 | 1726 0513 2 | Eser citati oni in Aula (mod ulo di Tiroci nio 1 anno) <i>annu ale</i> | MED S- 26/B | Elisa BER RI CV | | 300 |
| 23 | 0360 23 | 2025 | 1726 0513 8 | Eser citati oni in Aula (mod ulo di Tiroci nio 2 anno) <i>annu ale</i> | MED /49 | Patri zia PALU MBO CV | | 300 |
| 24 | 0360 23 | 2025 | 1726 0196 5 | Farm acolo gia (mod ulo di Scien ze della prev enzio ne e prim o socc orso) <i>seme strale</i> | BIO/ 14 | Aless andr a OTTA NI CV <i>Profe ssore Assoc iato (L. 240/ 10)</i> | BIOS - 11/A | 16 |
| 25 | 0360 | 2026 | 1726 | Fisio | BIOS | Gius | BIOS | 8 |

| | | | | | | | | |
|----|------------|------|-------------------|---|-------------------|---|-------------------|-----------|
| | 23 | | 0602 5 | logia Rena le (mod ulo di Corsi o Opzi onale) <i>seme strale</i> | - 06/A | eppe BIAGI NI CV <i>Profe ssore Ordin ario (L. 240/ 10)</i> | - 06/A | |
| 26 | 0360 23 | 2025 | 1726 0196 9 | Fisio logia della nutri zione (mod ulo di Fisio patol ogia) <i>seme strale</i> | BIO/ 09 | Giuli a CURI A CV <i>Profe ssore Assoc iato confe rmat o</i> | BIOS - 06/A | 24 |
| 27 | 0360 23 | 2025 | 1726 0197 1 | Fisio logia dello sport (mod ulo di Fisio patol ogia) <i>seme strale</i> | MED /09 | Giuli a CURI A CV <i>Profe ssore Assoc iato confe rmat o</i> | BIOS - 06/A | 8 |
| 28 | 0360 23 | 2026 | 1726 0393 9 | Fisio logia uma na (mod ulo di Anat omia e fisiol ogia) | BIOS - 06/A | Gius eppe BIAGI NI CV <i>Profe ssore Ordin ario (L. 240/ 10)</i> | BIOS - 06/A | 32 |

| | | | | | | | | |
|----|------------|------|-------------------|--|------------|---|-------------------|----------|
| | | | | <i>seme strale</i> | | | | |
| 29 | 0360 23 | 2024 | 1726 0053 1 | Gast roen terol ogia (mod ulo di Scien ze medi co clinic he 1) <i>seme strale</i> | MED /12 | Lucia CAR ULLI CV <i>Profe ssore Assoc iato (L. 240/ 10)</i> | MED S- 10/A | 8 |
| 30 | 0360 23 | 2024 | 1726 0053 2 | Geria tria (mod ulo di Scien ze medi co inter nistic he) <i>seme strale</i> | MED /09 | Chiar a MUS SI CV <i>Profe ssore Assoc iato (L. 240/ 10)</i> | MED S- 05/A | 8 |
| 31 | 0360 23 | 2024 | 1726 0053 5 | Gine colog ia e ostet ricia (mod ulo di Scien ze pedia trich e e ostet rico- ginec ologi che) | MED /40 | Giov anni GRA NDI CV <i>Profe ssore Assoc iato (L. 240/ 10)</i> | MED S- 21/A | 8 |

| | | | | | | | | |
|----|------------|------|-------------------|---|-------------------|---|-------------------|----|
| | | | | <i>seme strale</i> | | | | |
| 32 | 0360 23 | 2026 | 1726 0392 7 | Igien e gene rale e appli cata (mod ulo di Micr obiol ogia e igien e) <i>annu ale</i> | MED S- 24/B | Non Asse gnat o NON ASSE GNA TO | | 24 |
| 33 | 0360 23 | 2026 | 1726 0602 4 | Intro duzi one alla ricer ca clinic a (mod ulo di Cors o Opzi onale) <i>seme strale</i> | MED S- 08/C | Doce nte di riferi ment o Mar wan EL GHO CH CV <i>Profe ssore Assoc iato confe rmat o</i> | MED S- 08/C | 8 |
| 34 | 0360 23 | 2026 | 1726 0391 6 | Istol ogia (mod ulo di Biolo gia, istol ogia e | BIOS - 13/A | Vale ntina SERA FIN CV <i>Ricer cator e a t.d. -</i> | BIOS - 13/A | 8 |

| | | | | | | | |
|----|--------|------|-----------|--|--------|-----------------------------------|----|
| | | | | biochimica) semestrale | | t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10) | |
| 35 | 036023 | 2025 | 172605129 | Laboratorio Dietetico Informativo (modulo di Laboratorio professionale ante 2 anno) annuale | MED/49 | Elisa BERRI CV | 20 |
| 36 | 036023 | 2025 | 172605130 | Laboratorio di educazione sanitaria (modulo di Laboratorio professionale ante 2 anno) | MED/42 | Alessandra FANTUZZI CV | 20 |

| | | | |) <i>annuale</i> | | | | |
|----|------------|------|-------------------|---|-------------------|---|-------------------|----|
| 37 | 0360 23 | 2026 | 1726 0602 6 | Labo rator io profe ssion alizz ante 1 anno seme strale | MED S- 08/C | Silvia RAG GI CV | | 20 |
| 38 | 0360 23 | 2025 | 1726 0198 0 | Legis lazio ne sanit aria (mod ulo di Scien ze della prev enzio ne e prim o socc orso) <i>seme strale</i> | MED /43 | Anna Laur a SAN TUNI ONE CV <i>Ricer cator e confe rmat o</i> | MED S- 25/A | 8 |
| 39 | 0360 23 | 2024 | 1726 0055 5 | Mala ttie cardi ovas colar i (mod ulo di Scien ze medi co clinic he 1) | MED /11 | Marc o VITO LO CV <i>Ricer cator e a t.d. - t.pien o (art. 24 c.3-b L.</i> | MED S- 07/B | 8 |

| | | | | <i>seme strale</i> | <i>240/ 10)</i> | | | |
|----|------------|------|-------------------|---|---------------------|--|-------------------|----|
| 40 | 0360 23 | 2024 | 1726 0055 6 | Mala ttie meta bolic he (mod ulo di Scien ze medi co inter nistic he) <i>seme strale</i> | MED /49 | Doce nte di riferi ment o Fran cesc a CAR UBBI CV <i>Profe ssore Assoc iato confe rmat o</i> | MED S- 08/C | 8 |
| 41 | 0360 23 | 2024 | 1726 0056 2 | Medi cina inter na (mod ulo di Scien ze medi co clinic he 2) <i>seme strale</i> | MED /09 | Marc o BERT OLOT TI CV <i>Profe ssore Ordin ario</i> | MED S- 05/A | 8 |
| 42 | 0360 23 | 2025 | 1726 0198 7 | Medi cina inter na (mod ulo di Scien ze della prev enzio ne e | MED /09 | Luca RON CUCC I CV <i>Profe ssore Assoc iato confe rmat o</i> | MED S- 05/A | 16 |

| | | | | | | | | |
|----|------------|------|-------------------|---|-------------------|---|-------------------|----|
| | | | | prim o socc orso) <i>seme strale</i> | | | | |
| 43 | 0360 23 | 2026 | 1726 0392 6 | Micr obiol ogia (mod ulo di Micr obiol ogia e igien e) <i>annu ale</i> | MED S- 03/A | Sam uele PEP POL ONI CV <i>Profe ssore Assoc iato confe rmat o</i> | MED S- 03/A | 32 |
| 44 | 0360 23 | 2024 | 1726 0056 8 | Nefr ologi a (mod ulo di Scien ze medi co clini che 1) <i>seme strale</i> | MED /14 | Ricca rdo MAGI STR ONI CV <i>Profe ssore Assoc iato (L. 240/ 10)</i> | MED S- 08/B | 8 |
| 45 | 0360 23 | 2024 | 1726 0056 9 | Neon atolo gia (mod ulo di Scien ze pedia trich e e ostet rico- ginec ologi che) | MED /38 | Non Asse gnat o NON ASSE GNA TO | | 8 |

| | | | | | | | | |
|----|------------|------|-------------------|---|------------|--|-------------------|---|
| | | | | <i>seme strale</i> | | | | |
| 46 | 0360 23 | 2024 | 1726 0057 0 | Neur ologi a (mod ulo di Scien ze medi co clinic he 2) <i>seme strale</i> | MED /26 | Anna Elisa betta VAU DAN O CV <i>Profe ssore Assoc iato (L. 240/ 10)</i> | MED S- 12/A | 8 |
| 47 | 0360 23 | 2024 | 1726 0057 1 | Neur opsic hiatr ia infan tile (mod ulo di Scien ze pedia trich e e ostet rico- ginec ologi che) <i>seme strale</i> | MED /39 | Gius eppe PLAZ ZI CV <i>Profe ssore Ordin ario (L. 240/ 10)</i> | MED S- 20/B | 8 |
| 48 | 0360 23 | 2024 | 1726 0057 4 | Nutri zione clinic a (mod ulo di Scien ze medi co clinic he 2) | MED /09 | Marc o BERT OLOT TI CV <i>Profe ssore Ordin ario</i> | MED S- 05/A | 8 |

| | | | | | | | | |
|----|------------|------|-------------------|--|------------|--|-------------------|----|
| | | | | <i>seme strale</i> | | | | |
| 49 | 0360 23 | 2025 | 1726 0513 6 | Nutri zione clinic a e stato nutri ziona le (mod ulo di Scien ze Diete tiche Appli cate) <i>seme strale</i> | MED /49 | Doce nte di riferi ment o Mass imo PELL EGRI NI CV <i>Profe ssore Assoc iato (L. 240/ 10)</i> | MED S- 08/C | 40 |
| 50 | 0360 23 | 2025 | 1726 0199 3 | Nutri zione della colle ttivit à ed educ azion e alim entar e (mod ulo di Nutri zione uma na e ristor azion e collet tiva) <i>seme strale</i> | MED /49 | Simo na MIDI LI CV | | 16 |
| 51 | 0360 23 | 2024 | 1726 0057 | Onco logia | MED /06 | Ange la | MED S- | 8 |

| | | | | | | | | |
|----|--------|------|-----------|---|----------|---|------------|-----|
| | | | 5 | medica (modulo di Scienze mediche cliniche 1) <i>semestrale</i> | | TOSS CV Professore Associato (L. 240/10) | 09/A | |
| 52 | 036023 | 2025 | 172601995 | Patologia generale (modulo di Fisiopatologia) <i>semestrale</i> | MED/04 | Anna IANNONE CV Professore Associato confermato | MED S-02/A | 16 |
| 53 | 036023 | 2025 | 172601996 | Pedagogia generale e sociale (modulo di Scienze umane e psicopedagogiche) <i>semestrale</i> | M-PED/01 | Katiuscia COTTAFAVI CV | | 8 |
| 54 | 036023 | 2024 | 172600585 | Prova final | PROFIN_S | Non Assegnat | | 150 |

| | | | | e seme strale | | o NON ASSE GNA TO | | |
|----|------------|------|-------------------|---|------------------|---|-------------------|----------|
| 55 | 0360 23 | 2024 | 1726 0059 0 | Psic hiatr ia (mod ulo di Scien ze medi co clinic he 2) <i>seme strale</i> | MED /25 | Gian Mari a GALE AZZI CV <i>Profe ssore Ordin ario (L. 240/ 10)</i> | MED S- 11/A | 8 |
| 56 | 0360 23 | 2025 | 1726 0200 2 | Psico logia clinic a (mod ulo di Scien ze uma ne e psico - peda gogic he) <i>seme strale</i> | M- PSI/ 08 | Mari stella SCO RZA CV <i>Profe ssore Assoc iato (L. 240/ 10)</i> | PSIC - 04/B | 8 |
| 57 | 0360 23 | 2025 | 1726 0200 3 | Psico logia dello svilu ppo e dell' educ azion e (mod ulo di | M- PSI/ 04 | Mari sa PUG LIES E CV | | 8 |

| | | | | | | | | |
|----|--------|------|-----------|--|----------|--|-------------|----|
| | | | | Scienze umane e psicopedagogiche) <i>semestrale</i> | | | | |
| 58 | 036023 | 2025 | 172602004 | Psicologia generale (modulo di Scienze umane e psicopedagogiche) <i>semestrale</i> | M-PSI/01 | Francesca BENUZZI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i> | PSIC - 01/B | 16 |
| 59 | 036023 | 2025 | 172602008 | Radioprotezione (modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso) <i>semestrale</i> | MED/36 | Salvatore DONATIELLO CV | | 8 |
| 60 | 0360 | 2024 | 1726 | Ricer | MED | Doce | MED | 8 |

| | | | | | | | | |
|----|--------|------|-----------|--|-----------|---|-----------|----|
| | 23 | | 03914 | ca clinica applicata (modulo di Altre attività 3 anno) <i>semestrale</i> | /49 | nte di riferimento Marwan ELGHOCH CV <i>Professore Associato confermato</i> | S-08/C | |
| 61 | 036023 | 2025 | 172602009 | Ristorazione collettiva (modulo di Nutrizione umana e ristorazione collettiva) <i>semestrale</i> | MED/49 | Monica VEDLAGO CV | | 16 |
| 62 | 036023 | 2026 | 172603936 | Scienze delle tecnologie alimentari (modulo di Scien | AGRI-07/A | Emanuela LOFARO CV <i>Attività di insegnamento (art. 23 L.</i> | AGRI-07/A | 8 |

| | | | | | | | | |
|----|--------|------|-----------|---|----------|--|--|---|
| | | | | ze degli alimenti) <i>semestrale</i> | | 240/10) <i>Università Telematica San Raffaele Roma</i> | | |
| 63 | 036023 | 2025 | 172605127 | Seminari di pedagogia generale e sociale (modulo di Altre Attività 2 anno) <i>semestrale</i> | M-PED/01 | Katiuscia COTT AFAV I CV | | 8 |
| 64 | 036023 | 2025 | 172605126 | Seminari e tecniche dietistiche (modulo di Altre Attività 2 anno) <i>semestrale</i> | MED/49 | Silvia RAGGI CV | | 8 |

| | | | | | | | | |
|----|------------|------|-------------------|---|----------------|---|---------------|----|
| 65 | 0360 23 | 2024 | 1726 0060 6 | Sistemi elaborazione delle informazioni (modulo di Management sanitario) <i>semestrale</i> | ING-INF/ 05 | Guido ZACCARELLI CV | | 16 |
| 66 | 0360 23 | 2025 | 1726 0201 5 | Sociologia generale (modulo di Scienze umane e psicopedagogiche) <i>semestrale</i> | SPS/ 07 | Chiara TURRINI CV | | 8 |
| 67 | 0360 23 | 2025 | 1726 0513 5 | Terapia Dietetica e nutrizione clinica (modulo di Scienze) | MED /49 | Docente di riferimento Marwan EL GHOCH CV | MED S-08/C | 40 |

| | | | | | | | |
|----|------------|------|-------------------|---|-------------------|--|---------------------|
| | | | | Diete tiche Appli cate) seme strale | | <i>Profe ssore Assoc iato confe rmat o</i> | |
| 68 | 0360 23 | 2026 | 1726 0513 3 | Tiroc inio 1 anno (mod ulo di Tiroci nio 1 anno) <i>annu ale</i> | MED S- 26/B | Silvia RAG GI CV | 125 |
| 69 | 0360 23 | 2025 | 1726 0513 9 | Tiroc inio 2 anno (mod ulo di Tiroci nio 2 anno) <i>annu ale</i> | MED /49 | Silvia RAG GI CV | 200 |
| 70 | 0360 23 | 2024 | 1726 0392 0 | Tiroc inio 3 anno <i>annu ale</i> | MED /49 | Silvia RAG GI CV | 575 |
| 71 | 0360 23 | 2026 | 1726 0393 4 | princ ipi della diete tica (mod ulo di Scien ze | MED S- 08/C | Silvia RAG GI CV | 24 |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|---------------|------|
| | | | | degli alime nti) <i>seme strale</i> | | | | |
| | | | | | | | ore totali | 2534 |


Didattica programmata per coorte

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

| N. | Settori | Anno di corso | Insegnamento | Cognome Nome | Ruolo | Crediti | Ore | Docente di riferimento per corso |
|----|--|-----------------|---|--|-------|---------|-----|----------------------------------|
| 1. | AGRI - 07/A | Anno di corso 1 | Altre attività 1 anno link | LO FARO EMANUELA CV | | 1 | 8 | |
| 2. | BIOS - 06/A BIOS - 12/A | Anno di corso 1 | Anatomia e fisiologia link | | | 8 | | |
| 3. | BIOS - 12/A | Anno di corso 1 | Anatomia umana (modulo di Anatomia e fisiologia) link | FERRETTI MARZIA CV | PA | 4 | 32 | |

| | | | | | | | | |
|----|---|--------------------------|---|---|----|---|----|--|
| 4. | BIOS - 10/A | Anno di corso 1 | Biolo gia appli cata <i>(mod ulo di Biolo gia, istolo gia e biochi mica)</i> link | CAR RA SERE NA CV | PA | 2 | 16 | |
| 5. | BIOS - 07/A BIOS - 10/A BIOS - 13/A | Anno di corso 1 | Biolo gia, istol ogia e bioch imica link | | | 8 | | |
| 6. | BIOS - 07/A | Anno di corso 1 | Chim ica biolo gica e bioch imica della nutri zione <i>(mod ulo di Biolo gia, istolo gia e biochi mica)</i> link | D'AR CA DOM ENIC O CV | PA | 5 | 40 | |
| 7. | CHE M- 07/B | Anno di corso 1 | Chim ica degli alime nti <i>(mod</i> | BERT ELLI DAVI DE CV | PA | 3 | 24 | |

| | | | | | | | | |
|-----|----------------------|-----------------|---|---|----|----|-----|--|
| | | | <i>ulo di Scienze degli alimenti)</i> link | | | | | |
| 8. | MED S-08/C | Anno di corso 1 | Competenza culturale del dietista <i>(modulo di Corso Opzionale)</i> link | MORANA PAOLA PATRIZIA CV | | 1 | 8 | |
| 9. | BIOS-06/A MED S-08/C | Anno di corso 1 | Corso Opzionale link | | | 3 | | |
| 10. | MED S-26/B | Anno di corso 1 | Esercitazioni in Aula <i>(modulo di Tirocinio 1 anno)</i> link | BERRI ELISA CV | | 12 | 300 | |
| 11. | BIOS-06/A | Anno di corso 1 | Fisiologia Renale <i>(modulo di Corso Opzio</i> | BIAGINI GIUSEPPE CV | PO | 1 | 8 | |

| | | | | | | | | |
|-----|-------------------|--------------------------|--|--|----|---|----|---|
| | | | <i>nale)</i> link | | | | | |
| 12. | BIOS - 06/A | Anno di corso 1 | Fisiol ogia uma na <i>(mod ulo di Anat omia e fisiol ogia)</i> link | BIAGI NI GIUS EPPE CV | PO | 4 | 32 | |
| 13. | MED S- 24/B | Anno di corso 1 | Igien e gene rale e appli cata <i>(mod ulo di Micro biolo gia e igiene</i>)link | NON ASSE GNA TO NON ASSE GNA TO | | 3 | 24 | |
| 14. | MED S- 08/C | Anno di corso 1 | Intro duzio ne alla ricerc a clinic a <i>(mod ulo di Corso Opzio nale)</i> link | EL GHO CH MAR WAN CV | PA | 1 | 8 |  |
| 15. | BIOS - 13/A | Anno di corso 1 | Istol ogia <i>(mod ulo di Biolo</i> | SERA FIN VALE NTIN A CV | RD | 1 | 8 | |

| | | | | | | | | |
|-----|---|--------------------------|---|--|----|---|----|--|
| | | | <i>gia, istolo gia e biochi mica)</i> link | | | | | |
| 16. | MED S- 08/C | Anno di corso 1 | Labo ratori o profe ssion alizz ante 1 anno link | RAG GI SILVI A CV | | 1 | 20 | |
| 17. | MED S- 03/A | Anno di corso 1 | Micr obiol ogia <i>(mod ulo di Micro biolo gia e igiene)</i> link | PEP POL ONI SAM UELE CV | PA | 4 | 32 | |
| 18. | MED S- 03/A MED S- 24/B | Anno di corso 1 | Micr obiol ogia e igien e link | | | 7 | | |
| 19. | AGRI - 07/A CHE M- 07/B MED S- 08/C | Anno di corso 1 | Scien ze degli alime nti link | | | 7 | | |
| 20. | AGRI - 07/A | Anno di corso 1 | Scien ze delle tecn ologi | LO FAR O EMA NUE | | 1 | 8 | |

| | | | | | | | | |
|-----|--|--------------------------|--|----------------------------|--|----|-----|--|
| | | | e alime ntari (<i>mod ulo di Scien ze degli alime nti</i>) link | LA CV | | | | |
| 21. | MED S- 26/B | Anno di corso 1 | Tiroci nio 1 anno link | | | 17 | | |
| 22. | MED S- 26/B | Anno di corso 1 | Tiroci nio 1 anno (<i>mod ulo di Tiroci nio 1 anno</i>) link | RAG GI SILVI A CV | | 5 | 125 | |
| 23. | MED S- 08/C | Anno di corso 1 | princi pi della dieta tica (<i>mod ulo di Scien ze degli alime nti</i>) link | RAG GI SILVI A CV | | 3 | 24 | |
| 24. | MED S- 08/C PAE D- 01/A | Anno di corso 2 | Altre Attivi tà 2 anno link | | | 2 | | |
| 25. | MED S- 08/C | Anno di | Cors o opzio | | | 3 | 24 | |

| | | | | | | | | |
|-----|-------------------|--------------------------|---|--|--|----|-----|--|
| | | corso 2 | nale: nutri zione e sport link | | | | | |
| 26. | MED S- 25/A | Anno di corso 2 | Deon tolog ia profe ssion ale <i>(mod ulo di Nutri zione uman a e ristor azion e collet tiva)</i> link | | | 1 | 8 | |
| 27. | MED S- 26/B | Anno di corso 2 | Eserc itazio ni in Aula <i>(mod ulo di Tiroci nio 2 anno)</i> link | | | 12 | 300 | |
| 28. | BIOS - 11/A | Anno di corso 2 | Farm acolo gia <i>(mod ulo di Scien ze della preve nzion e e primo socco</i> | | | 2 | 16 | |

| | | | | | | | | |
|-----|---|--------------------------|---|--|--|---|----|--|
| | | | <i>rso)</i> link | | | | | |
| 29. | BIOS - 06/A | Anno di corso 2 | Fisiologia della nutri zione <i>(mod ulo di Fisio patol ogia)</i> link | | | 3 | 24 | |
| 30. | MED S- 05/A | Anno di corso 2 | Fisiologia dello sport <i>(mod ulo di Fisio patol ogia)</i> link | | | 1 | 8 | |
| 31. | BIOS - 06/A MED S- 02/A MED S- 05/A | Anno di corso 2 | Fisio patol ogia link | | | 6 | | |
| 32. | MED S- 08/C | Anno di corso 2 | Labo ratori o Diete tico Infor mati co <i>(mod ulo di Labor atori o profe</i> | | | 1 | 20 | |

| | | | | | | | | |
|-----|--|--------------------------|---|--|--|---|----|--|
| | | | <i>ssion alizza nte 2 anno) link</i> | | | | | |
| 33. | MED S- 24/B | Anno di corso 2 | Labo ratori o di educ azion e sanit aria <i>(mod ulo di Labor atori o profe ssion alizza nte 2 anno) link</i> | | | 1 | 20 | |
| 34. | MED S- 08/C MED S- 24/B | Anno di corso 2 | Labo ratori o profe ssion alizz ante 2 anno link | | | 2 | | |
| 35. | MED S- 25/A | Anno di corso 2 | Legis lazio ne sanit aria <i>(mod ulo di Scien ze della preve nzion e e</i> | | | 1 | 8 | |

| | | | | | | | | |
|-----|------------|-----------------|--|--|--|---|----|--|
| | | | <i>primo soccorso)</i> link | | | | | |
| 36. | MED S-05/A | Anno di corso 2 | Medicina interna <i>(modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso)</i> link | | | 2 | 16 | |
| 37. | MED S-08/C | Anno di corso 2 | Nutrizione clinica e stato nutrizionale <i>(modulo di Scienze Dietetiche Applicate)</i> link | | | 5 | | |
| 38. | MED S-08/C | Anno di corso 2 | Nutrizione della collettività ed educazione alimentare | | | 2 | 16 | |

| | | | | | | | | |
|-----|--|--------------------------|---|--|--|---|----|--|
| | | | <p>ntare (<i>mod ulo di Nutri zione uman a e ristor azion e collet tiva</i>) link</p> | | | | | |
| 39. | MED S- 08/C MED S- 25/A | Anno di corso 2 | <p>Nutri zione uma na e ristor azion e collet tiva link</p> | | | 5 | | |
| 40. | MED S- 02/A | Anno di corso 2 | <p>Patol ogia gene rale (<i>mod ulo di Fisio patol ogia</i>) link</p> | | | 2 | 16 | |
| 41. | PAE D- 01/A | Anno di corso 2 | <p>Peda gogia Gene rale e Socia le (<i>mod ulo di Scien ze uman e e psico -</i></p> | | | 1 | 8 | |

| | | | | | | | | |
|-----|-------------|-----------------|--|--|--|---|----|--|
| | | | <i>pedagogiche)</i> link | | | | | |
| 42. | PSIC - 04/B | Anno di corso 2 | Psicologia Clinica <i>(modulo di Scienze umane e psicopedagogiche)</i> link | | | 1 | 8 | |
| 43. | PSIC - 01/A | Anno di corso 2 | Psicologia Generale <i>(modulo di Scienze umane e psicopedagogiche)</i> link | | | 2 | 16 | |
| 44. | PSIC - 02/A | Anno di corso 2 | Psicologia dello sviluppo e dell'educazione <i>(modulo di Scienze</i> | | | 1 | 8 | |

| | | | | | | | | |
|-----|-------------------|--------------------------|---|--|--|----|----|--|
| | | | <i>ze uman e e psico - peda gogic he)</i> link | | | | | |
| 45. | MED S- 22/A | Anno di corso 2 | Radi oprot ezion e <i>(mod ulo di Scien ze della preve nzion e e primo socco rso)</i> link | | | 1 | 8 | |
| 46. | MED S- 08/C | Anno di corso 2 | Risto razio ne collet tiva <i>(mod ulo di Nutri zione uman a e ristor azion e collet tiva)</i> link | | | 2 | 16 | |
| 47. | MED S- 08/C | Anno di corso 2 | Scien ze Diete tiche Appli | | | 10 | | |

| | | | | | | | | |
|-----|---|--------------------------|--|--|--|---|---|--|
| | | | cate link | | | | | |
| 48. | BIOS - 11/A MED S- 05/A MED S- 22/A MED S- 25/A | Anno di corso 2 | Scien ze della prev enzio ne e prim o socc orso link | | | 6 | | |
| 49. | GSPS - 05/A PAE D- 01/A PSIC - 01/A PSIC - 02/A PSIC - 04/B | Anno di corso 2 | Scien ze uma ne e psico - peda gogic he link | | | 6 | | |
| 50. | PAE D- 01/A | Anno di corso 2 | Semi nari di peda gogia gene rale e socia le <i>(mod ulo di Altre Attivi tà 2 anno)</i> link | | | 1 | 8 | |
| 51. | MED | Anno | Semi | | | 1 | 8 | |

| | | | | | | | | |
|-----|-------------|-----------------|--|--|--|---|-----|--|
| | S-08/C | di corso 2 | nari e tecniche dietetiche (modulo di Altre Attività 2 anno) link | | | | | |
| 52. | GSPS - 05/A | Anno di corso 2 | Sociologia Generale (modulo di Scienze umane e psicopedagogiche) link | | | 1 | 8 | |
| 53. | MED S-08/C | Anno di corso 2 | Terapia Dietetica e nutrizione clinica (modulo di Scienze Dietetiche Applicate) link | | | 5 | | |
| 54. | MED | Anno | Tiroci | | | 8 | 200 | |

| | | | | | | | | |
|-----|------------|-----------------|---|--|--|----|--|--|
| | S-26/B | di corso 2 | no 2 anno (<i>modulo di Tirocinio 2 anno</i>) link | | | | | |
| 55. | MED S-26/B | Anno di corso 2 | Tirocinio 2 anno link | | | 20 | | |
| 56. | MED S-08/C | Anno di corso 3 | Altre attività 3 anno link | | | 3 | | |
| 57. | MED S-20/A | Anno di corso 3 | Auxologia (<i>modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche</i>) link | | | 1 | | |
| 58. | MED S-06/A | Anno di corso 3 | Chirurgia Generale (<i>modulo di Scienze mediche cliniche 2</i>) link | | | 1 | | |
| 59. | MED | Anno | Cors | | | 2 | | |

| | | | | | | | | |
|-----|------------|-----------------|--|--|--|---|--|--|
| | S-08/C | di corso 3 | o Ricerca Informazione Scientifica (<i>modulo di Altre attività 3 anno</i>) link | | | | | |
| 60. | MED S-08/C | Anno di corso 3 | Dieta terapia Neurologica (<i>modulo di Scienze mediche 2</i>) link | | | 1 | | |
| 61. | MED S-08/C | Anno di corso 3 | Dieta terapia dell'obesità e in chirurgia bariatrica (<i>modulo di Scienze mediche cliniche</i>) | | | 1 | | |

| | | | | | | | | |
|-----|-------------------|--------------------------|--|--|--|---|--|--|
| | | | <i>he 2)</i> link | | | | | |
| 62. | MED S- 08/C | Anno di corso 3 | Dieto terap ia diabe te <i>(mod ulo di Scien ze medi co intern istich e)</i> link | | | 1 | | |
| 63. | MED S- 08/C | Anno di corso 3 | Dieto terap ia distu rbi del com porta ment o alime ntare <i>(mod ulo di Scien ze medi co clinic he 2)</i> link | | | 1 | | |
| 64. | MED S- 08/C | Anno di corso 3 | Dieto terap ia maln utrizi one <i>(mod ulo di Scien</i> | | | 1 | | |

| | | | | | | | | |
|-----|-------------------|--------------------------|--|--|--|---|--|--|
| | | | <i>ze medi co intern istiche) link</i> | | | | | |
| 65. | MED S- 08/C | Anno di corso 3 | Dieto terap ia nefro logic a <i>(mod ulo di Scien ze medi co clinic he 1) link</i> | | | 1 | | |
| 66. | MED S- 08/C | Anno di corso 3 | Dieto terap ia pedia trica <i>(mod ulo di Scien ze pedia triche e ostet rico- ginec ologic he) link</i> | | | 1 | | |
| 67. | GIUR - 04/A | Anno di corso 3 | Diritt o del lavor o <i>(mod ulo di Mana</i> | | | 1 | | |

| | | | | | | | | |
|-----|-----------|-----------------|---|--|--|---|--|--|
| | | | <i>gement sanitario)</i> link | | | | | |
| 68. | ECON-06/A | Anno di corso 3 | Economia aziendale sanitaria <i>(modulo di Management sanitario)</i> link | | | 1 | | |
| 69. | MEDS-08/A | Anno di corso 3 | Endocrinologia <i>(modulo di Scienze mediche internistiche)</i> link | | | 2 | | |
| 70. | MEDS-10/A | Anno di corso 3 | Gastroenterologia <i>(modulo di Scienze mediche 1)</i> link | | | 1 | | |
| 71. | MED | Anno | Geria | | | 1 | | |

| | | | | | | | | |
|-----|------------|-----------------|---|--|--|---|--|--|
| | S-05/A | di corso 3 | tria (<i>mod ulo di Scien ze medi co intern istiche</i>) link | | | | | |
| 72. | MED S-21/A | Anno di corso 3 | Ginecologia e ostetricia (<i>mod ulo di Scien ze pedia triche e ostet rico- ginec ologic he</i>) link | | | 1 | | |
| 73. | MED S-07/B | Anno di corso 3 | Malattie cardiovascolari (<i>mod ulo di Scien ze medi co clinic he 1)</i>) link | | | 1 | | |
| 74. | MED S-08/C | Anno di corso 3 | Malattie metaboliche | | | 1 | | |

| | | | | | | | | |
|-----|---|--------------------------|--|--|--|---|--|--|
| | | | he (<i>mod ulo di Scien ze medi co intern istiche</i>) link | | | | | |
| 75. | ECO N- 06/A GIUR - 04/A IINF- 05/A | Anno di corso 3 | Man age ment sanit ario link | | | 4 | | |
| 76. | MED S- 05/A | Anno di corso 3 | Medi cina Inter na (<i>mod ulo di Scien ze medi co clinic he 2)</i>) link | | | 1 | | |
| 77. | MED S- 08/B | Anno di corso 3 | Nefr ologi a (<i>mod ulo di Scien ze medi co clinic he 1)</i>) link | | | 1 | | |
| 78. | MED S- | Anno di | Neon atolo | | | 1 | | |

| | | | | | | | | |
|-----|-------------------|--------------------------|--|--|--|---|--|--|
| | 20/A | corso 3 | gia (<i>mod ulo di Scien ze pedia triche e ostet rico- ginec ologic he</i>) link | | | | | |
| 79. | MED S- 12/A | Anno di corso 3 | Neur ologi a (<i>mod ulo di Scien ze medi co clinic he 2</i>) link | | | 1 | | |
| 80. | MED S- 20/B | Anno di corso 3 | Neur opsic hiatri a infan tile (<i>mod ulo di Scien ze pedia triche e ostet rico- ginec ologic he</i>) link | | | 1 | | |
| 81. | MED S- | Anno di | Nutri zione | | | 1 | | |

| | | | | | | | | |
|-----|-------------------|--------------------------|--|--|--|---|--|--|
| | 05/A | corso 3 | Clinic a (<i>mod ulo di Scien ze medi co clinic he 2)</i> link | | | | | |
| 82. | MED S- 09/A | Anno di corso 3 | Onco logia medi ca (<i>mod ulo di Scien ze medi co clinic he 1)</i> link | | | 1 | | |
| 83. | PRO FIN_ S | Anno di corso 3 | Prov a final e link | | | 6 | | |
| 84. | MED S- 11/A | Anno di corso 3 | Psich iatria (<i>mod ulo di Scien ze medi co clinic he 2)</i> link | | | 1 | | |
| 85. | MED S- 08/C | Anno di corso 3 | Ricer ca Clinic a Appli cata (<i>mod</i> | | | 1 | | |

| | | | | | | | | |
|-----|---|--------------------------|--|--|--|---|--|--|
| | | | <i>ulo di Altre attivi tà 3 anno) link</i> | | | | | |
| 86. | MED S- 07/B MED S- 08/B MED S- 08/C MED S- 09/A MED S- 10/A | Anno di corso 3 | Scien ze medi co clinic he 1 link | | | 5 | | |
| 87. | MED S- 05/A MED S- 06/A MED S- 08/C MED S- 11/A MED S- 12/A | Anno di corso 3 | Scien ze medi co clinic he 2 link | | | 8 | | |
| 88. | MED S- 05/A MED S- 08/A MED S- 08/C | Anno di corso 3 | Scien ze medi co inter nistic he link | | | 6 | | |
| 89. | MED | Anno | Scien | | | 5 | | |

| | | | | | | | | |
|-----|---|--------------------------|---|--|--|----|--|--|
| | S-08/C MED S-20/A MED S-20/B MED S-21/A | di corso 3 | ze pedia trich e e ostet rico- ginec ologi che link | | | | | |
| 90. | IINF-05/A | Anno di corso 3 | Siste mi elabo razio ne delle infor mazi oni <i>(mod ulo di Mana geme nt sanit ario)</i> link | | | 2 | | |
| 91. | MED S-26/B | Anno di corso 3 | Tiroci nio 3 anno link | | | 23 | | |

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://www.bmn.unimore.it/it/didattica/corsi-di-laurea/dietistica/didattica/calendario-della-didattica>

Data di inizio dell'attività didattica

01/10/2026

Calendario degli esami di profitto

<https://www.bmn.unimore.it/it/didattica/corsi-di-laurea/dietistica/didattica/calendario-degli-esami>

Calendario sessioni della Prova finale


<https://www.bmn.unimore.it/it/didattica/corsi-di-laurea/dietistica/laurea>

Infrastrutture

Aule

Link inserito:

<https://www.bmn.unimore.it/it/didattica/corsi-di-laurea/dietistica/didattica/calendario-della-didattica>

Pdf inserito: 


Laboratori e Aule Informatiche

Link inserito:

<https://www.bmn.unimore.it/it/didattica/corsi-di-laurea/dietistica/didattica-professionale/laboratorio>

Pdf inserito: 

Sale Studio

Pdf inserito: 


Biblioteche

Link inserito: <https://www.bibmed.unimore.it/site/home.html>

Pdf inserito: 

Servizi a supporto


Orientamento in ingresso e in itinere

Pdf inserito: 

Tutorato

Pdf inserito: 

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

Pdf inserito: 

Assistenza per la mobilità internazionale Il CdS di Dietistica offre agli studenti ed allo staff la possibilità di partecipare ai programmi di mobilità individuale internazionale.

Ai fini dell'attivazione di Progetti Erasmus Plus, il Consiglio del CdS, ed in particolare il delegato per l'internazionalizzazione per il CdS di Dietistica, ha preso contatti con Atenei europei ed extra-europei che ospitano Corsi di laurea con piani di studio e di formazione professionale simile al Corso di Laurea in Dietistica (che in Italia abilita alla figura del 'dietista').

La programmazione Erasmus+ 2021/27 ha introdotto la possibilità di effettuare la mobilità nei Paesi extra UE. In relazione a questo, la nostra università ha siglato un "Inter-Istitutional Agreement" (2022-2027) con la Beirut Arab University di Beirut (BAU) in Libano. Questo accordo prevede uno scambio di studenti del Corso di Laurea triennale in Dietistica di UNIMORE e del Corso di Laurea triennale in Scienze Nutrizionali della Beirut Arab University. In relazione alla precaria situazione internazionale, il bando Erasmus+ con la BAU per studenti in uscita da UNIMORE attualmente non è stato attivato.

Nel mese di marzo 2024 si è svolto presso il nostro Ateneo un seminario avente per titolo "Sustainable Healthy Dietary Patterns" da parte della Docente prof.ssa Leila Itani della Beirut Arab University. Nel mese di marzo 2025, la stessa docente è stata relatrice in 2 "training webinar" rivolti a studenti e componenti del CdS di Dietistica dal titolo "Constructing an Effective Search Strategy while seeking for Evidence in PubMed Database".

Sempre nell'ambito del Programma Erasmus Plus, nel 2017 è stato firmato un "Inter-Institutional Agreement" per lo scambio di studenti e personale dello Staff del CdS in Dietistica di UNIMORE con studenti e Staff dell'Università Rovira I Virgili di Tarragona, Spagna. Nel 2021 tale accordo è stato rinnovato sino al 2027.

Nel 2022 sono stati siglati altri due "Bilateral Inter-Institutional Agreement" nell'ambito del Programma Erasmus Plus per lo scambio di studenti e personale dello Staff del CdS in Dietistica di UNIMORE con studenti e Staff di Corsi di Studio equivalenti delle Università spagnole di Granada e di Alicante.

Nel corso dell'a.a. 2023-2024 è stata formalizzata la presenza di due studenti provenienti dagli atenei Spagnoli di Tarragona e Granada, ed è stata ufficializzata la frequenza di 3 studenti di UNIMORE (uno studente del terzo anno di corso e due studenti del secondo) verso gli Atenei Spagnoli di Alicante e Granada.


Nel corso dell'a.a. 2024-2025 è stata formalizzata la presenza di due studenti provenienti dall'Università spagnola di Granada. Sempre in questo anno accademico è prevista la mobilità di uno studente di UNIMORE verso l'Ateneo Spagnolo di Granada.

Nell'ambito dell'accordo di Staff Mobility for teaching previsti nel programma Erasmus Plus con l'università di Alicante, nell'a.a. 2023-2024, due docenti dell'Università di Alicante hanno svolto attività didattica in presenza rivolta agli studenti ed hanno sviluppato iniziative di scambio culturale rivolte allo Staff del CdS di UNIMORE.

Per il futuro saranno valutati ulteriori accordi per convenzioni con atenei esteri al fine di allargare l'offerta per periodi di formazione professionalizzante per gli studenti del 2° e 3° anno del CdS di Dietistica.

Link inserito:

<https://www.bmn.unimore.it/it/didattica/corsi-di-laurea/dietistica/internazionalizzazione/internazionalizzazione>

Inserimento atenei in convenzione 

| 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 University | | 05/09/2017 | solo italiano |

| | | | | | |
|---|--------|---|--|----------------|------------------|
| | | tat Rovira i Virgili Tarragon a | | | |
| 3 | Spagna | Universi dad de Alicante | | 13/10/2 022 | solo italiano |
| 4 | Spagna | Universi dad de Granada | | 21/10/2 022 | solo italiano |

Accompagnamento al lavoro Link inserito:

<https://www.bmn.unimore.it/it/didattica/corsi-di-laurea/dietistica/post-laurea/diploma-supplement>

Pdf inserito: 

Eventuali altre iniziative

Pdf inserito: 

Opinioni studenti

La soddisfazione degli studenti è espressa dalle valutazioni positive ("decisamente SI" e "più SI che NO") degli studenti.

Come per gli anni precedenti formuliamo un commento sui dati aggregati dell'ultimo anno, e alla luce del confronto con il periodo precedente (2022-2024).

Per l'a.a. 2024-25, in ben 12 domande, sulle 16 valutabili, il giudizio positivo supera il 90%; per tutti gli altri quesiti i giudizi positivi superano l'85% ad eccezione che per il quesito D12 (82.9%).


Per quanto riguarda l'indicatore D14, riferito al grado di soddisfazione complessivo sull'insegnamento, il dato è particolarmente elevato (92.3%).

Particolarmente incoraggianti, con soddisfazione decisamente superiore al 90%, ci sembrano i dati relativi al rapporto con i docenti in generale (domande D06, D07, D09 e D10), all'adeguatezza del materiale didattico (D03), alla chiarezza nella definizione delle modalità di esame (D04) e alla coerenza dell'insegnamento svolto con quanto dichiarato nel sito web del CdS (D09). In tutti questi punti, il livello di soddisfazione è tendenzialmente superiore a quello, già molto elevato, dell'anno precedente.

Le percentuali di soddisfazione più basse si rilevano per l'indicatore D12, relativo all'adeguatezza delle aule (82.9%) e per l'indicatore D13, relativo all'adeguatezza di locali e attrezzature per le attività integrative (85.2%).

Questi dati sono stati ampiamente commentati, in passato e in altra sezione pertinente di questo stesso documento. Ricordiamo come la gestione delle aule non dipenda direttamente dalla organizzazione del Corso di Studi; allo stesso modo, non sono presenti postazioni informatiche dedicate per il CdS, ma gli studenti usufruiscono, per gli insegnamenti pertinenti, degli ambienti condivisi del Centro Servizi della Facoltà e di altri Dipartimenti. Si parla comunque di indici elevati, in valore assoluto.

In generale, emerge ancora una volta un grado di soddisfazione decisamente elevato, tendenzialmente superiore rispetto all'anno precedente, e senza criticità significative che richiedano correttivi specifici.

Pdf inserito: 

Opinioni dei laureati

Dati AlmaLaurea 2025.

In quest'ultimo anno il questionario è stato compilato da un numero superiore studenti (11 su 16 neolaureati, pari al 69%) (quadro T.01). La numerosità, che in ogni caso si mantiene relativamente limitata, può inficiare in modo significativo l'interpretazione dei dati. Per tale motivo, nei commenti si è fatto in larga parte riferimento al dato degli ultimi tre anni.

Un'altra doverosa puntualizzazione, già espressa in queste sedi, si riferisce al fatto che il confronto con altri corsi di laurea, della stessa classe e per area geografica, non è completamente omogeneo, poiché i dati includono quelli di Atenei che non erogano il Corso di laurea in Dietistica, pur erogando altri corsi di studio appartenenti alla stessa classe SNT/3.

La percentuale di studenti che intendono proseguire gli studi per completare o arricchire la propria formazione (quadro T.02) si mantiene vicina al 50% considerando l'ultimo triennio, e sostanzialmente in linea con i dati di riferimento.

Il grado di soddisfazione espresso dai laureati nei confronti del rapporto coi docenti si mantiene estremamente positivo (97% nell'ultimo triennio, considerando la somma dei 'decisamente Sì' e dei 'Più Sì che no'), dato lievemente superiore alla media nazionale e locale della classe (quadro T.03), e con la totalità degli ex-studenti che ha frequentato regolarmente più del 75% degli insegnamenti previsti, in cui la frequenza è obbligatoria e verificata (Tab. T.04).

Per quanto riguarda l'adeguatezza del carico didattico degli insegnamenti rispetto alla durata del CdS (T.05), il 21% degli ex- studenti ha espresso un giudizio parzialmente negativo al riguardo, dato di poco superiore rispetto ai riferimenti regionale e nazionale. Questo si riflette anche sul dato, espresso dal quadro T.06, che evidenzia come la larga maggioranza degli studenti ritenga il carico di studi eccessivo. Pur prendendo atto di questa percezione, non riteniamo tuttavia che sia necessario elaborare correttivi riguardo alla struttura del piano formativo. In ogni caso, il 100% degli ex-studenti ritiene adeguato il materiale didattico fornito o indicato (T.07).

Per quanto riguarda l'organizzazione degli esami nel loro insieme (quadro T.08), il giudizio è totale o parzialmente positivo nel 94% dei casi (dato dell'ultimo triennio), valore lievemente superiore rispetto ai dati di confronto.

La larga maggioranza dei laureati ritiene che i risultati degli esami abbiano rispecchiato il grado di preparazione (86% nel triennio, T.09) e ritiene che la supervisione alla prova finale sia stata adeguata (86% nel triennio, T.10).

Il 58% del campione intervistato (dato relativo all'ultimo triennio) afferma che si iscriverebbe nuovamente allo stesso Corso di Studio dell'Ateneo (T.12), dato di poco inferiore rispetto ai valori di confronto. Segnaliamo un valore percentuale superiore (73%) relativo all'ultimo anno.

In parziale analogia con quanto espresso riguardo al grado di soddisfazione nel rapporto con i Docenti, il 71% dei Laureati (media delle

percentuali del triennio) esprime una valutazione positiva sul CdS nella sua complessità (quadro T.13). Segnaliamo il fatto che nell'ultimo anno, in cui si è ottenuta una più ampia risposta al questionario, il valore sia risultato particolarmente elevato (81%).

Il giudizio sull'adeguatezza delle aule (quadro T.14) è stato decisamente più negativo nell'ultimo anno (73% la valutazione di inadeguatezza), con una conseguente diminuzione dei giudizi positivi (73% media delle percentuali del triennio). Quello sulle postazioni informatiche (quadro T.15a) è migliorato rispetto all'anno precedente anche se la valutazione globale del triennio rimane relativamente bassa (67%).

Si ribadisce al riguardo come non siano presenti postazioni informatiche dedicate per il CdS, ma che gli studenti usufruiscono, per gli insegnamenti pertinenti, degli ambienti condivisi del Centro Servizi della Facoltà e di altri Dipartimenti.

Il giudizio sulle attrezzature per altre attività didattiche è almeno parzialmente positivo nella totalità dei casi (T.15.b); la valutazione sugli spazi dedicati allo studio individuale risulta inadeguata nel 33% dei casi (T.16) (media del triennio). Il dato è condizionato dalla disponibilità generale di spazi per la didattica, che si auspica possa venire migliorata a seguito delle ristrutturazioni che avranno luogo nel prossimo futuro. Soddisfacente nel 100% dei casi il giudizio sui servizi di biblioteca (quadro T.17).

Dalla reportistica disponibile risulta che nessuno degli ex-studenti ha svolto periodi di studio all'estero (T.18, T.19, T.20). Si richiama a tale proposito la criticità legata alla differente strutturazione, e durata, dei Corsi di Studio corrispondenti in sedi di altri Paesi. Grazie all'interessamento dei Referenti del CdS nel consolidare ed ampliare l'attività di collaborazione con Atenei esteri, nell'ultimo anno accademico sono state realizzate esperienze di internazionalizzazione di studenti, in entrata e in uscita; una Studentessa ha frequentato presso un Ateneo Spagnolo conseguendo 10 CFU per tirocinio, anche se questo, non avendo superato la soglia dei 12 CFU, non risulta alla reportistica. L'organizzazione dei tirocini all'estero è stata modificata alla luce di questo.

Per quanto riguarda lo svolgimento di Tirocini o stage, la totalità degli ex-studenti ha frequentato i tirocini professionalizzanti obbligatori presso l'Università o in strutture ospedaliere e/o extra ospedaliere convenzionate con il CdS in Dietistica. La quasi totalità dei laureati (97%) dichiara positiva o decisamente positiva l'esperienza di tirocinio (quadri T.21, T.22, T.23).

L'82% del campione intervistato (dato relativo all'ultimo triennio) afferma di avere svolto attività lavorativa nel periodo degli studi, in modo occasionale o, talvolta, con continuità a tempo parziale e, in un singolo caso, a tempo pieno (T.24); Il 44% del campione, estremamente ridotto, di studenti che hanno risposto alla specifica domanda ha lavorato per più del 75% del tempo (T.25).

Infine, dall'esame dei dati aggregati per macrostruttura emerge un grado di soddisfazione vicino al 70% nei confronti dei servizi forniti agli Studenti dagli Organi Istituzionali (quadri T.26-T.30).

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Dati da Indicatori ANVUR 2025

Ribadiamo ancora una volta come la numerosità relativamente limitata del campione possa ostacolare una corretta interpretazione dei dati rilevati, e come il confronto con i corsi di studio della stessa classe non sia del tutto omogeneo, facendo riferimento ad altri corsi di studio afferenti alla classe SNT/3 e non solo a Dietistica.

Il numero degli Studenti immatricolati nell'ultimo anno (8) è lievemente aumentato rispetto all'anno scorso, mentre si è ridotto il numero degli studenti che hanno avviato la loro carriera al primo anno (12); e il numero degli iscritti totali nell'ultimo anno (49) si è stabilizzato su valori di circa 50 unità, come conseguenza dell'aumento del numero programmato per il CdS; questo è stato ulteriormente aumentato di due unità per l'anno accademico 2025-2026.

Le domande di ammissione al CdS in Dietistica sono comunque sempre molto più numerose rispetto alla disponibilità attribuita dal MUR all'Ateneo di Modena e Reggio Emilia.

Per quanto riguarda la provenienza degli immatricolati (scheda iC 03), nell'ultimo anno non abbiamo avuto studenti iscritti da fuori regione; il dato come più volte sottolineato non dipende strettamente dalle attività del Corso di Studio, bensì dalla capacità degli studenti di superare l'esame di ammissione con un punteggio elevato.

Nell'ultimo anno di corso abbiamo registrato un numero di quattro studenti che non si sono iscritti al secondo anno (scheda iC14) perché hanno modificato il loro percorso formativo, proseguendo presso altri CdS.

Il numero degli abbandoni (scheda iC 24) è molto basso, in termini assoluti e percentuali, in linea con i dati di area geografica e nazionali, e probabilmente in rapporto, per gli anni precedenti, al passaggio ad altri Corsi di Studio oltre il termine utile per i ripescaggi verso Dietistica.

La percentuale di CFU conseguiti al primo anno, rispetto al totale da conseguire, risulta essere notevolmente diminuita nell'ultimo anno. La fuoriuscita di un numero rilevante di studenti (vedi punto precedente) ha sicuramente avuto un impatto importante su questo indice. Questo si ripercuote anche sulla percentuale di studenti che hanno conseguito almeno $\frac{2}{3}$ dei CFU previsti alla fine del primo anno (Tabella iC16bis) (33.3% il dato dell'ultimo anno; 81.5% il dato aggregato del triennio).

Minore risulta essere l'impatto sul tasso di studenti che hanno conseguito almeno 40 CFU nell'anno, per cui il valore pare tendenzialmente superiore a quelli di area geografica e nazionali (iC01). Dalla reportistica disponibile risulta che nell'ultimo anno una percentuale di 1.3% dei CFU conseguiti è stata ottenuta all'estero (iC10); il dato fa riferimento alla avvenuta frequenza presso Atenei Spagnoli di due studenti tuttora presenti nel CdS. Non risulta invece l'attività di tirocinio all'estero (10 CFU) svolta da una neolaureata all'interno del percorso

formativo in quanto tale attività non ha superato la soglia dei 12 CFU necessari per essere qui riportata (iC11) (vedi anche commento al quadro B7).

Si richiama a tale proposito la difficoltà legata alla differente strutturazione, e durata, dei Corsi di Studio corrispondenti in sedi di altri Paesi. Nonostante ciò, grazie al costante interessamento dei Referenti del CdS l'attività di collaborazione con Atenei esteri si è consolidata.

La percentuale di laureati entro la durata normale del corso (scheda iC02) risulta essere del 67.5% come dato aggregato dell'ultimo triennio, e del 68.8% per quanto riguarda l'ultimo anno; ricordiamo come questi dati siano influenzati dalla presenza di studenti che hanno iniziato il loro percorso formativo in altri Corsi di Studio e che pertanto, pur essendosi laureati regolarmente alla fine del loro terzo anno di corso, risultano avere una carriera accademica più estesa.

I dati relativi alla percentuale di studenti laureati entro la durata normale del Corso (iC22) ed entro un anno oltre la durata normale del corso nello stesso CdS (iC17) non sono valutabili perché al momento non disponibili, così come i dati relativi al rapporto Studenti/Docenti (iC05), il rapporto Studenti/Docenti complessivo pesato per ore di docenza (iC27) e rapporto Studenti/Docenti pesato per ore di docenza al primo anno (iC28).

La scheda iC19 bis mostra la percentuale di ore di docenza erogata da docenti a tempo indeterminato sul totale: i dati (70.2% la media nel triennio; 70.6% il valore dell'ultimo anno) appaiono decisamente superiori a quelli di area geografica e a livello nazionale.

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

Il tirocinio professionalizzante svolto nell'arco del triennio, così come le attività formative, vengono costantemente monitorati ad opera del Direttore della Didattica Professionale, mediante riunioni con i coordinatori dietisti delle strutture sanitarie ed extrasanitarie convenzionate. Gli stessi vengono anche invitati all'incontro annuale con le Parti Interessate, al fine di condividere il profilo di competenze del futuro professionista dietista, oltre alle finalità della sua formazione. Con le sedi interessate inoltre viene pianificata la bozza del tirocinio professionalizzante per l'A.A. 2025/26. Tutti i servizi coinvolti si sono mostrati collaborativi e soddisfatti dell'organizzazione dei tirocini, anche considerata la piena sinergia tra i diversi attori coinvolti.

La valutazione degli studenti viene eseguita con apposite schede al termine di ogni periodo di tirocinio presso ogni struttura. Le schede di valutazione del tirocinio professionalizzante sono formulate specificatamente per ogni progetto formativo con campi di rilevazione specifici e puntuali e con possibilità, da parte della guida di tirocinio, di esprimere un giudizio dettagliato rispetto allo studente.

Le strutture sanitarie e le aziende di ristorazione, che con la supervisione dei tirocini partecipano alla formazione degli studenti, hanno espresso soddisfazione per l'elevato livello delle competenze acquisite dagli studenti e frequentemente favoriscono un inserimento lavorativo dopo la laurea (ad esempio, mediante contratti o borse di studio).

Infine gli studenti del CdS, al termine di ciascuna esperienza di tirocinio, vengono invitati alla compilazione anonima di uno specifico questionario, al fine di rilevarne l'opinione e adottare ove possibile azioni di miglioramento. Al link sottoriportato è possibile visionare gli esiti delle rilevazioni effettuate.

Come evidenziato dalla reportistica, si confermano i buoni esiti ottenuti a conferma dell'efficace collaborazione tra il CdS e gli enti/impresе che accolgono gli studenti in tirocinio.

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

Riesame annuale