



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FERRARA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE MEDICHE
CORSO DI LAUREA IN DIETISTICA

L'anno 2014 (Duemilaquattordici) in questo giorno di mercoledì 23 (ventitré) del mese di novembre alle ore 15:30 (quindici e trenta), presso la Biblioteca della Scuola di Medicina, Cubo, Via Fossato di Mortara n. 64, Ferrara, si è riunito il Comitato di indirizzo del Corso di laurea in Dietistica, al quale hanno partecipato:

Prof. Giovanni Zuliani, Coordinatore del Corso di laurea in Dietistica;

Prof. Edgardo Canducci, Direttore delle attività didattiche;

Dott.ssa Beatrice Zucchi, Manager didattico;

Dott.ssa Angelina Passaro, docente del Corso di laurea in Dietistica;

Dott. Eugenio Carrara, Dietista;

Dott. Mauro Vecchi, Direttore Istituzione Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie Comune di Ferrara;

Sig.ra Rita Marchi, Cooperativa Italiana di Ristorazione CIR Food;

Dott.ssa Tamara Moretto Cooperativa Italiana di Ristorazione CIR Food;

Sig.na Ilaria Pavanato, Rappresentante degli studenti del CdS in Dietistica;

Sig.ra Bruna Ravani, Tutor.

O.d.G.: Riesame CdS Dietistica.

Il Coordinatore del CdS in Dietistica, Prof. Giovanni Zuliani, verificata la presenza di tutti gli invitati, apre la seduta del Comitato di indirizzo (art. 18 del Regolamento di Ateneo), sottoponendo ai presenti l'importanza di conoscere le esigenze del mondo del lavoro per quanto concerne la preparazione, la formazione richiesta e i requisiti necessari ai Dietisti per rispondere alle esigenze delle aziende pubbliche e private che richiedano l'operato dei suddetti professionisti. Il contributo del mondo del lavoro è importante e fondamentale per la riorganizzazione dei profili professionalizzanti del CdS, da valorizzare nella formazione dei futuri professionisti. D'altra parte, il contributo del mondo del lavoro è altresì fondamentale anche per quanto riguarda il futuro del CdS e la sua sopravvivenza nel nostro Ateneo. In considerazione dei requisiti minimi richiesti dal Ministero della Pubblica Istruzione e della carenza di personale docente dell'Ateneo ferrarese in generale e della Scuola di medicina in particolare è, infatti, possibile che in futuro si debba pensare ad un CdS Interateneo.

Il Prof. Edgardo Canducci informa i componenti del Comitato che i laureati in Dietistica ad oggi lavorano tutti e degli 8 neolaureati del 4 novembre u.s., una ha già trovato lavoro con contratto a tempo determinato e una seconda è in procinto di partire per Londra, dove parteciperà a uno stage ospedaliero. Molti dei laureati (68% circa) sono occupati presso Aziende di ristorazione collettiva o comunque presso realtà operanti nel settore della ristorazione scolastica, a dimostrazione che il nostro CdS ha una peculiarità rispetto a quelli a noi vicini (Modena, Bologna e Padova), infatti, a Ferrara sin dall'attivazione del Corso nel 2000, si è attribuita molta importanza alla ristorazione collettiva, sia dal punto di vista teorico sia pratico (tirocinio). Questa peculiarità, con ogni probabilità, consente ai nostri laureati di essere più preparati in questo campo rispetto a quelli di altri Atenei. Si può pertanto pensare che se un tavolo regionale dovesse essere indispensabile e necessario sarà importante tener

conto di questa specificità. Per i risultati ottenuti, il Prof. Canducci formula, altresì, un sentito ringraziamento a tutti i Presidenti, Coordinatori, che hanno organizzato e gestito il Corso in questi anni.

Il Dott. Mauro Vecchi ringrazia per l'invito e auspica che l'esito finale di questo incontro e non solo, sia positivo. In un momento di crisi come questo regna la massima incertezza, pertanto non è facile prevedere quale sarà l'orientamento futuro; tuttavia i rapporti ultradecennali di collaborazione Comune di Ferrara-Università e, in questo ambito, quello della ristorazione scolastica ha permesso di raggiungere risultati importanti, poiché continuativo e davvero particolare. A Ferrara, negli anni, si è perseguita e sviluppata una ristorazione scolastica di qualità. Per ottenere questo risultato sono serviti e servono molti elementi: supporto di personale qualificato, rapporto con il Prof. Canducci e con il Corso di laurea in Dietistica, tempo e risorse per qualificare il personale. Il Dott. Vecchi ricorda come la scelta di privilegiare la qualità sulla quantità sia stata difficile, ma fortemente voluta e premiante: si è proceduto, coinvolgendo l'utenza, a ridurre la grammatura delle porzioni che erano eccessive (quindi contribuivano all'aumento della prevalenza e incidenza di sovrappeso e/o obesità) e a introdurre una serie di innovazioni in tutti i campi della ristorazione scolastica. I Comuni del territorio, nell'immediato, difficilmente assumeranno Dietisti direttamente, poiché non se lo possono permettere; tuttavia, avere a disposizione esperti che conoscono la materia, ma soprattutto che la sappiano applicare è un elemento fondamentale e indispensabile. Il consulente tecnico deve saper cogliere, accogliere le istanze e comprendere se, quando, come e dove possono essere applicabili. L'esperienza ferrarese, basata su questi presupposti, ha avuto riconoscimenti nazionali e internazionali, ma questo è frutto di un lavoro lungo e determinato da un insieme di competenze messe in atto e tra queste non può essere taciuta la professionalità del Dietista consulente.

La sig.ra Rita Marchi (CIR Food) ricorda un incontro, nel 2000, con gli allora Presidente e Coordinatore del CdS in Dietistica, al fine di programmare il futuro CdS, le difficoltà emerse sia di aspetto generale sia, soprattutto, nel comprendere quale ruolo e quale formazione prevedere. Tra gli sbocchi pochi intravedevano, tra gli obiettivi occupazionali, quello della ristorazione collettiva; piano piano, con un continuo e progressivo rapporto tra Università e Azienda si è intravista e perseguita questa opportunità. Un esempio è fornito dalla ristorazione scolastica del Comune di Ferrara, della quale si è appena parlato. Il rapporto con il CdS è consistito, sin dall'inizio, nell'accoglienza di tirocinanti presso l'Azienda, aumentati nel tempo fino a raggiungere, attualmente, il numero di 6 unità per anno. La formazione presso l'Azienda prevede l'analisi di un capitolato d'appalto, uno dei più utilizzati è quello del Comune di Ferrara, estremamente dettagliato e puntuale, le visite presso il *centro pasti* per analizzare le varie fasi della preparazione, confezionamento, stoccaggio (quando necessario) e trasporto dei pasti presso i punti di ristorazione. Le aziende di ristorazione hanno bisogno di Dietisti preparati, in quanto figure fondamentali per la conduzione e gestione delle attività specifiche. Ogni Azienda di ristorazione e la nostra non fa eccezione, necessita dell'operato di diversi Dietisti a livello delle sedi territoriali, nei centri di cottura e negli uffici controllo-qualità. Da tutto ciò emerge l'esigenza e la richiesta di profili specifici da parte delle Aziende di ristorazione.

Il Dott. Eugenio Carrara chiede la recettività effettiva dell'Azienda CIR Food in un momento di crisi quale stiamo vivendo.

La Sig.ra Rita Marchi risponde che sia a Ferrara sia a Padova recentemente sono stati attivati due tirocini per laureati in Dietistica, la neolaureata di Ferrara, sarà assunta *part-time* dal prossimo mese di dicembre e ricoprirà un ruolo qualificante. Oggi c'è molta concorrenza e visto il periodo di crisi, questa è massima e spietata, anche in piccole realtà. Grosse assunzioni non sono previste, ma, nonostante tutto, la situazione non è statica. Il Dietista che lavora presso un'Azienda di ristorazione deve possedere una spiccata professionalità in tutti i settori, poiché, ad esempio, le case di riposo che dovrebbero avere alle loro dipendenze un Dietista, richiedono, invece di solito, l'intervento delle figure professionali specifiche delle aziende di ristorazione.

La Dott.ssa Tamara Moretto, che lavora in CIR Food da 13 anni, denuncia che la situazione del mercato è molto cambiata dal 2000 ad oggi, i nuovi laureati fanno molta più fatica ad entrare nel mondo del lavoro, mentre qualche tempo addietro si poteva scegliere. Le attività di tirocinio svolte in più ambiti e settori consentono di raggiungere una preparazione poliedrica, che, qualche anno fa, permetteva al Dietista di poter scegliere in base alla propria propensione, mentre oggi al massimo facilita l'assunzione.

Le Aziende di ristorazione, come ad esempio la CIR Food, non possono non avere uno o più Dietisti in organico. In CIR il ruolo della Dietista è molto importante, si richiedono competenze su più ambiti e si lavora in ambito territoriale. Le assunzioni non sono molte, ma è previsto almeno un Dietista per area territoriale. Le conoscenze che si acquisiscono nel Corso di Studio servono tutte. Per i nuovi assunti è previsto un periodo di tirocinio, basato su argomenti quali: alimentazione, aspetti igienico-sanitari e sicurezza sul lavoro. Per garantire l'aggiornamento del personale e dei Dietisti in particolare, all'interno delle aziende si attivano sempre corsi di formazione. La professionalità del Dietista, oggi più che mai, deve essere poliedrica, vale a dire deve essere tale da ricoprire un ruolo che si sviluppa su più ambiti, la ristorazione pubblica offre questa opportunità.

Il Prof. Edgardo Canducci ringrazia per gli interventi e prova a riassumere quanto detto per cercare di fare il punto.

- il profilo professionale è di fondamentale importanza per favorire l'assunzione;
- la preparazione deve essere a tutto tondo, spaziando dagli aspetti individuali a quelli di popolazione, cercando di approfondire quanto più possibile ognuno di essi;
- la formazione dei Dietisti che opereranno nel settore della ristorazione collettiva deve essere peculiare e approfondire tutti gli aspetti compresi quelli clinici, poiché sempre più vasta è la popolazione che necessita di tale intervento.

Per questo ultimo motivo, ma non solo, il Direttore delle attività didattiche chiede la collaborazione ai presenti per le attività di tirocinio future e un contributo seminariale per la preparazione in ambito di collettività. Le conoscenze del Prof. Canducci, docente del modulo Organizzazione dei servizi di ristorazione collettiva, in questo settore sono buone, ma comunque non tali da conoscere nello specifico i processi e l'evoluzione nel mondo del lavoro. Le modifiche apportate al piano di studi e i miglioramenti del CdS, fino ad ora, hanno seguito dinamiche prevalentemente interne, ora si vuole allargare l'orizzonte all'esterno, coinvolgendo sempre più il mondo del lavoro. Si ritiene di fondamentale importanza prevedere seminari per la formazione del futuro Dietista al fine di cogliere gli aspetti di comunicazione e specifici di Azienda. Nell'immaginario degli studenti, in particolare del primo anno, spesso, ci sono aspettative distorte e/o limitate sugli effettivi sbocchi

occupazionali, salvo ricredersi più avanti negli studi, quando raggiungono un buon livello di preparazione teorico-pratico.

Prende la parola la Prof. Angela Passaro, precisando che l'anima del Corso di Studi prevede diversi aspetti, tra cui la dietetica clinica, nell'ottica di migliorare lo stato di salute dei pazienti. La preparazione del Dietista che opera in ambito clinico, ma anche di nutrizione di popolazione, deve tener conto dei cambiamenti demografici; considerando che in futuro si prevede un aumento di anziani e molto anziani, tutti con patologie, è opportuno possedere conoscenze approfondite anche relative alla dietetica in geriatria. Il Prof. Giovanni Zuliani cita riferimenti scientifici nazionali e internazionali a suffragio dell'evoluzione della popolazione in questo senso.

La Dott.ssa Moretto sottolinea come il ruolo del Dietista all'interno dell'Azienda di ristorazione sia visto, a volte, con pregiudizio da parte degli studenti, ritenendolo poco qualificante. Il Dietista, invece, si trova a fronteggiare molte esigenze, riguardanti aspetti specifici della ristorazione collettiva, ma anche più generali quali, ad esempio, l'educazione alimentare, con la realizzazione di programmi *ad hoc*. Il tirocinio del primo anno deve far fronte a queste esigenze specifiche e peculiari della professionalità del futuro Dietista.

Interviene la Sig.na Ilaria Pavanato ipotizzando, come motivazione del pregiudizio degli studenti, la scarsa conoscenza dell'ampio raggio d'azione entro il quale il Dietista si troverà a operare e propone di intervenire in tal senso programmando incontri *ad hoc* tra rappresentanti degli studenti del terzo anno con quelli del primo, al fine di superare questa criticità. Proposta molto apprezzata e accolta, che potrebbe vedere coinvolti Coordinatore, Direttore delle attività didattiche e rappresentanti degli studenti.

Il Prof. Canducci propone un seminario, anche per quanto riguarda l'ambito geriatrico, così come indicato dalla Dott.ssa Passaro, tenuto da Lei o dal Prof. Zuliani o, ancor meglio, da entrambi, per la loro esperienza pluriennale in questo specifico settore. Onde evitare che le attività didattiche risultino eccessivamente nozionistiche è opportuno far sì che i seminari riguardanti la nutrizione di collettività siano interdisciplinari al fine, tra l'altro, di favorire la formazione e lo studio degli studenti stessi.

Esaurito l'esame dell'oggetto all'O.d.G., il Coordinatore dichiara chiusa la seduta alle ore 17:30.

Il presente verbale è redatto, letto e approvato, seduta stante.

Ferrara, 23 novembre 2014.