



**Università
degli Studi
di Ferrara**

Facoltà di Medicina, Farmacia e Prevenzione

Dipartimento di Scienze Mediche

Regolamento didattico del Corso di Studi in Dietistica (L/SNT3)

ANNO ACCADEMICO 2023/2024

Premessa

Ai fini del presente Regolamento Didattico e per necessità di chiarezza viene utilizzato il genere maschile per identificare i soggetti destinatari (es. docente, studente, laureato, ...). Tale uso non è da intendersi discriminatorio di qualsivoglia altro genere.

Art. 1 – Finalità

Il presente Regolamento didattico specifica gli aspetti organizzativi del corso di Laurea in **Dietistica (L/SNT3)**, secondo l'ordinamento definito nella Parte seconda del Regolamento didattico di Ateneo, nel rispetto della libertà d'insegnamento, nonché dei diritti-doveri dei docenti e degli studenti.

L'organo collegiale competente è il Consiglio di Corso di Studi, che svolge la sua attività secondo quanto previsto dallo Statuto, dal Regolamento didattico di Ateneo e dalle altre norme vigenti in materia, per quanto non disciplinato dal presente Regolamento.

Art. 2 – Obiettivi formativi specifici e profili professionali di riferimento

Obiettivi formativi specifici del CdS

I laureati nel Corso di laurea in Dietistica devono aver acquisito durante il triennio abilità e attitudini tali da consentire loro di esercitare, nel migliore dei modi, la professione. Il Corso di studio in Dietistica istituito presso il Dipartimento di Scienze mediche deve, quindi, permettere agli studenti di apprendere e approfondire le conoscenze utili per una formazione funzionale ai diversi sbocchi occupazionali. L'obiettivo principale consiste nel formare un professionista, in grado di svolgere attività specifiche nel campo della nutrizione e della dietetica, sia in ambito preventivo sia in quello clinico.

Per raggiungere questi obiettivi il laureato in Dietistica deve essere in grado di:

- dimostrare la propria competenza per tutte le attività finalizzate all'applicazione valida e corretta dell'alimentazione, della nutrizione, inclusi gli aspetti educativi e di collaborazione all'attuazione delle politiche alimentari, nel rispetto della normativa vigente;

- collaborare, per la parte di sua competenza, al mantenimento e al ripristino, quando necessario, di un buono stato di salute in ambito preventivo e terapeutico delle diverse patologie del singolo, di collettività e di gruppi di popolazione più o meno omogenei;
- collaborare alla stesura e alla realizzazione di progetti di ricerca in ambito nutrizionale;
- erogare trattamenti dietetici e dietoterapici;
- utilizzare metodiche, strumenti e apparecchiature utili per la valutazione dello stato di nutrizione e per effettuare inchieste alimentari;
- stabilire con gli utenti e con i colleghi un buon grado di comunicazione soprattutto professionale;
- agire con responsabilità nei confronti degli utenti e verso il Servizio, adottando comportamenti professionali conformi ai principi etici e deontologici;
- utilizzare sistemi informativi per la raccolta, l'analisi dei dati e la gestione delle informazioni;
- conoscere la lingua inglese per lo scambio di istruzioni e informazioni nell'ambito specifico di competenza.

Percorso formativo

Il percorso formativo del Dietista non può e non deve prescindere da tre aspetti ritenuti fondamentali: motivazione e attitudine, capacità professionali, cultura scientifica.

Il primo anno di corso deve permettere di acquisire una buona conoscenza delle discipline teoriche essenziali, derivanti dall'approfondimento delle scienze di base, nella prospettiva di una successiva applicazione pratica professionale. Verranno, inoltre, appresi i fondamenti delle discipline caratterizzanti la professione del Dietista e i concetti fondamentali della chimica degli alimenti, microbiologia, igiene applicata, alimentazione e nutrizione umana, fisiopatologia della nutrizione e del ricambio e dietetica e dietoterapia per affrontare la prima esperienza di tirocinio indirizzata all'orientamento dello studente agli ambiti professionali di riferimento e all'acquisizione delle competenze di base.

Il secondo anno sarà rivolto al completamento delle conoscenze delle discipline di base e all'apprendimento e approfondimento delle discipline caratterizzanti, biologiche e cliniche, per permettere di affrontare l'attività di tirocinio, fondamentalmente rivolto all'individuo o a gruppi di popolazione in condizioni fisiologiche e un primo approccio a quelle patologiche, sul territorio (Sian, Servizio materno-infantile, nutrizione artificiale domiciliare, ecc.), nell'ambito della ristorazione collettiva (ristorazione scolastica, ospedaliera, case di riposo, caserme, ecc.) e in quello clinico.

Il terzo anno prevede il completamento e l'approfondimento nell'ambito della psicologia e dei disturbi del comportamento alimentare, nonché del management sanitario per completare l'attività di tirocinio, fondamentalmente rivolto all'individuo e a gruppi di popolazione in condizioni patologiche, in ambito clinico (attività nutrizionale per gruppi di pazienti, per pazienti ricoverati, in dimissione ambulatoriale, attività specialistica per patologie, attività di igiene e normativa alimentare e ristorazione ospedaliera, valutazione della composizione corporea e dello stato di nutrizione).

Il tirocinio obbligatorio rappresenta un aspetto indispensabile e rilevante dell'offerta formativa, poiché consente allo studente l'approfondimento di metodi specifici e professionalizzanti, con responsabilità e, soprattutto, autonomia, in una situazione diversa rispetto alle esercitazioni in aula.

A conclusione del triennio il laureato in Dietistica acquisisce le conoscenze e le abilità tecniche per inserirsi professionalmente in aziende ed enti dell'area clinica, dell'industria alimentare, della ristorazione collettiva. Il laureato ha inoltre sviluppato le capacità di apprendimento necessarie per intraprendere studi specialistici.

*Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio
Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)*

Area biomedica e propedeutica

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Dietistica acquisisce conoscenze e comprensione delle correlazioni fra le strutture del corpo umano e le relative funzioni, nonché i processi chimici ed enzimatici fondamentali per la vita. Studia e approfondisce le nozioni fondamentali della contaminazione chimica, biologica e microbica degli alimenti, con particolare riguardo alle cause, alle conseguenze e alla prevenzione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Egli acquisisce buone capacità di utilizzo dei mezzi informatici, di consultazione e/o realizzazione e aggiornamento di banche dati, di ricerca bibliografica e preparazione di elaborati per le prove in itinere.

Autonomia di giudizio

Egli riconosce il significato delle proprietà diagnostiche dei più importanti marcatori chimici e biochimici correlati alle principali patologie, sindromi e disfunzioni metaboliche legate all'alimentazione.

Abilità comunicative

Egli acquisisce gli aspetti fondamentali e la proprietà di linguaggio utili per interfacciarsi con le altre figure professionali del settore.

Capacità di apprendimento

Egli ha solide basi biomediche e propedeutiche che permettono una migliore comprensione di argomenti da affrontare negli studi successivi.

Area scienze della dietistica

Conoscenza e comprensione

La cultura tecnico-assistenziale del Dietista si basa sull'acquisizione di abilità tecnico-operative funzionali all'esercizio della professione con specifico approfondimento delle procedure preventive e terapeutiche di pertinenza.

Il laureato in Dietistica conosce e comprende:

- i rischi di acquisizione delle malattie a trasmissione alimentare, gli interventi di prevenzione e la valutazione della qualità igienica degli alimenti;
- i caratteri bromatologici e organolettici degli alimenti crudi e le variazioni conseguenti alla conservazione e alla cottura;
- i meccanismi biochimici e fisiologici che regolano la digestione degli alimenti, l'assorbimento, l'utilizzazione metabolica dei principi nutritivi;
- le funzioni e i processi cognitivi, emotivi nonché motivazionali e la loro influenza sul comportamento;

- le tecniche di valutazione del comportamento con particolare riferimento a quello alimentare;
- le modalità di intervento dietetico nutrizionale in ambito di ristorazione collettiva.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Dietistica è in grado di organizzare autonomamente le conoscenze e le tecniche operative apprese per l'esercizio della professione. A tal fine, egli deve integrare le conoscenze conseguite attraverso lo studio con quelle professionalizzanti derivanti dall'attività di tirocinio.

Autonomia di giudizio

Analisi sistematica degli esami emato-clinici, degli stili di vita e di come l'alimentazione possa influire su questi aspetti nel singolo e nelle comunità. È in grado di valutare lo stato di nutrizione di individui e di popolazione in condizioni fisiologiche e patologiche di diverse fasce di età.

Abilità comunicative

Alla conclusione del percorso di studio triennale è in grado di applicare le procedure operative proprie del profilo professionale e di interagire con gli altri professionisti (medici, psicologi, personale amministrativo, ecc.).

Capacità di apprendimento

Solide basi nelle scienze dietistiche che permettono una migliore comprensione di argomenti affrontati in cicli di studio successivi siano essi finalizzati alle arti mediche e sia alla produzione di alimenti.

Area scienze mediche

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Dietistica conosce le procedure di prevenzione e trattamento delle patologie legate all'alimentazione in età evolutiva, adulta e senile, sa valutare le analisi biochimico-cliniche e riconoscere i segni clinici di patologie locali e sistemiche.

Nello specifico conosce e comprende:

- le patologie indotte e/o correlate alla alimentazione;
- l'eziopatogenesi e la clinica delle principali patologie;
- le basi fisiologiche e fisiopatologiche che caratterizzano le varie fasi della vita;
- i protocolli diagnostico terapeutici con valutazione del caso;
- le indicazioni, gli aspetti tecnici e metabolici nonché le complicità della nutrizione artificiale nelle diverse condizioni patologiche;
- le dinamiche relazionali nel rapporto assistenziale e le principali patologie psichiatriche con particolare attenzione all'approccio dei Disturbi del comportamento alimentare (DCA).

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Suggerisce le indicazioni nutrizionali necessarie al fine di prescrivere e redigere opportuni regimi alimentari nelle diverse fasi della vita e definirne gli obiettivi.

Autonomia di giudizio

Comprende e gestisce, nei limiti di sua competenza, gli effetti della terapia farmacologica di patologie sistemiche, considera le eventuali implicazioni sulle procedure terapeutiche e monitora le funzioni vitali del paziente durante tutte le fasi operative.

Abilità comunicative

Interagisce con altri professionisti nella pianificazione di interventi sanitari in generale e dietetici in particolare, volti alla prevenzione delle malattie nutrizionali e non.

Capacità di apprendimento

Concrete basi nelle scienze mediche per migliorare la comprensione di argomenti da affrontare in cicli di studio successivi.

Area scienze umane e gestionali e della sicurezza alimentare

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Dietistica conosce temi d'avanguardia e di tendenza del proprio ambito professionale, nozioni di base della cura e dell'assistenza secondo i principi psico-pedagogici, della sociologia e dell'etica sanitaria. Conosce, inoltre, gli aspetti bioetici, legali e deontologici della propria figura professionale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Utilizza il linguaggio specifico proprio della professione per ideare e sostenere argomentazioni e per risolvere problemi nel proprio ambito, necessari all'azione in ambienti lavorativi complessi.

Autonomia di giudizio

Organizza in modo ergonomico il proprio assetto professionale per pianificare - individualmente o in equipe quando necessario - interventi volti alla prevenzione delle diverse patologie che interessano i singoli pazienti o gruppi di popolazione.

Abilità comunicative

Comunica in inglese medico-scientifico con professionisti di altri paesi; propone e sostiene argomentazioni utili alla risoluzione di problemi complessi nel proprio ambito disciplinare.

Capacità di apprendimento

Solide basi legislative che permettono un migliore adattamento a situazioni lavorative complesse e di gestione della sicurezza alimentare, in Italia e paesi UE.

Conoscenza e Capacità di applicare conoscenza e comprensione (applying knowledge and understanding)

Conoscenza e capacità di comprensione

La formazione professionale del futuro dietista si svolge attraverso quattro aree di argomenti che si intersecano e si completano. Le aree sono biomedica e propedeutica, scienze della dietistica, scienze mediche, scienze umane e gestionali e della sicurezza alimentare.

Il laureato in Dietistica, durante il corso di studi acquisisce conoscenze:

- di fisica, statistica, informatica, istologia, anatomia umana, fisiologia umana, chimica e biochimica generale, biochimica clinica e biologia molecolare clinica, genetica medica, biologia applicata, chimica degli alimenti, tecnologie alimentari, microbiologia e microbiologia clinica, igiene generale e applicata;
- relative ai rischi di acquisizione delle malattie a trasmissione alimentare e sugli interventi di prevenzione e valutazione della qualità igienica degli alimenti;
- di base su management sanitario, legislazione e problematiche connesse con l'applicazione delle normative nazionali e internazionali relative alla nutrizione ed alla dietetica;

- sui caratteri bromatologici e organolettici degli alimenti crudi e sulle variazioni conseguenti alla conservazione e alla cottura;
- sui meccanismi biochimici e fisiologici che regolano la digestione degli alimenti, l'assorbimento, l'utilizzazione metabolica dei principi nutritivi e sulle basi fisiopatologiche che caratterizzano le varie fasi della vita, dalla prima infanzia all'età geriatrica e le indicazioni nutrizionali necessarie;
- su funzioni e processi cognitivi, emotivi e motivazionali e sulla loro influenza sul comportamento e sulle tecniche di valutazione del comportamento con particolare riferimento a quello alimentare; nello specifico sulle dinamiche relazionali nel rapporto assistenziale e sulle principali patologie neuropsichiche con particolare attenzione all'approccio dei Disturbi del Comportamento Alimentare (DCA);
- relative alle patologie indotte e correlate alla alimentazione;
- di nutrizione di popolazione e di ristorazione collettiva nel sano e nel paziente con patologia;
- di eziopatogenesi e di clinica delle principali malattie e sulle modalità di intervento dietetico nutrizionale nell'ambito delle stesse, nelle diverse fasce di età;
- sugli effetti terapeutici e tossici dei farmaci con particolare riferimento al trattamento dei disordini metabolici e sulle interazioni tra i farmaci e nutrienti;
- su indicazioni, aspetti tecnici e metabolici e sulle complicanze della nutrizione artificiale nelle diverse condizioni patologiche.

Gli strumenti didattici utilizzati per sviluppare i risultati di apprendimento attesi sono: le lezioni frontali, i seminari, le attività didattiche propedeutiche, le attività didattiche tutoriali, i sussidi audio visivi e multimediali, il materiale didattico, informatico e cartaceo e le attività laboratoriali, piattaforme e-learning, discussione di casi clinici. L'accertamento del conseguimento dei risultati attesi avviene attraverso valutazioni certificative ed esami di profitto organizzate come prove integrate per insegnamenti con modalità di esame orale o scritto. La valutazione delle capacità di apprendimento rispetto alla conoscenza e comprensione si baserà su verifiche scritte con elaborati in risposta a quesiti aperti, verifiche orali sia sui contenuti delle lezioni frontali che sulle capacità di ragionamento clinico inerenti selezionati casi clinici e sulla presentazione di casi clinici seguiti durante il periodo di tirocinio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le attività teoriche e pratiche permettono una formazione completa per svolgere in piena autonomia attività clinica e ambulatoriale proprie del profilo professionale. Gli argomenti di studio sono stati raggruppati in insegnamenti che forniscono competenza e comprensione dei diversi argomenti, oltre la capacità di applicare, attraverso attività di laboratorio o di ricerca e di sperimentazione nelle specifiche materie.

Tutto ciò al fine di ottenere risultati che permettano una autonomia di giudizio sui diversi argomenti. Il perseguire degli obiettivi descritti nelle schede insegnamento, associato dal continuo confronto con docenti e tutor, permette lo sviluppo di abilità di ragionamento e comunicative fondamentali nella pratica futura della professione.

Il laureato in Dietistica è in grado di:

- conoscere e applicare le tecniche di analisi qualitativa e quantitativa degli alimenti;
- impostare, elaborare e redigere regimi alimentari (calcolo del bisogno energetico e dei singoli nutrienti) per individui, in condizioni fisiologiche e patologiche, di diversa età e genere;
- impostare, elaborare e redigere dietetici e relativi menu per gruppi di popolazione omogenei, in condizioni fisiologiche e patologiche;
- condurre indagini nutrizionali ed elaborare questionari per la rilevazione degli stili di vita, della storia dietetica, delle abitudini e dei consumi alimentari effettivi nell'individuo;
- progettare e realizzare attività di sorveglianza nutrizionale di popolazione, quali: raccolta di dati epidemiologici, di abitudini e consumi alimentari effettivi e valutazione dello stato di nutrizione di gruppi di popolazione più o meno omogenei (elaborazione di questionari, gestione di diari alimentari, ecc.);

- identificare e gestire i bisogni di assistenza dietetico nutrizionale sotto l'aspetto educativo, preventivo, clinico riabilitativo nei settori specialistici della medicina interna, chirurgica, oncologica, neuropsichiatrica e materno-infantile;
- formulare e gestire, autonomamente o in collaborazione con professionisti di altro settore, programmi di ricerca in ambito nutrizionale, che implicino in particolare: definizione degli obiettivi, selezione della casistica, scelta degli strumenti di indagine, raccolta dei dati, analisi dei risultati.

Gli strumenti didattici utilizzati per sviluppare i risultati di apprendimento attesi sono: le lezioni frontali, i seminari, le attività didattiche propedeutiche, le attività didattiche tutoriali, i sussidi audio visivi e multimediali, il materiale didattico, informatico e cartaceo e le attività laboratoriali, piattaforme e-learning. L'accertamento del conseguimento dei risultati attesi avviene attraverso valutazioni certificative ed esami di profitto organizzate come prove integrate per insegnamenti con modalità di esame orale o scritto. La valutazione delle capacità di apprendimento rispetto alla capacità di applicare conoscenza e comprensione si baserà su verifiche scritte con elaborati scritti in risposta a quesiti aperti, verifiche orali sulle capacità di ragionamenti clinico inerenti casi clinici, presentazione di casi clinici seguiti durante il tirocinio clinico in relazione agli obiettivi di apprendimento previsti per la valutazione delle competenze professionali e metodologiche.

Autonomia di giudizio (making judgements)

I laureati della classe 3 in funzione dei suddetti percorsi formativi, devono raggiungere le competenze previste dagli specifici profili professionali di cui alle aree individuate dal decreto del Ministro della Sanità.

In particolare, nell'ambito della professione sanitaria del dietista, i laureati sono operatori sanitari cui competono le attribuzioni previste dal D.M. del Ministero della Sanità 14 settembre 1994, n. 744 e successive modificazioni e integrazioni; ovvero sono competenti per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione, ivi compresi gli aspetti educativi e di collaborazione all'attuazione delle politiche alimentari, nel rispetto della normativa vigente. I laureati in Dietistica:

- organizzano e coordinano le attività specifiche relative all'alimentazione in generale e alla dietetica in particolare;
- collaborano con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di alimentazione;
- elaborano, formulano e attuano le diete prescritte dal medico, in caso di patologie 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;
- svolgono la loro attività professionale in strutture sanitarie, pubbliche o private, in regime di dipendenza o libero professionale.

Gli strumenti didattici finalizzati al raggiungimento dell'autonomia di giudizio comprendono: attività teorica sugli specifici SSD caratterizzanti, discussione di casi, riflessione, rielaborazione e presentazione di testi scientifici analizzati singolarmente e/o in gruppi o sottogruppi e attività di tirocinio.

Per verificare e/o accertare il raggiungimento dei risultati attesi ci si avvale di esami orali e scritti, prove in itinere, prove pratiche ed esercitazioni, discussione di articoli scientifici.

Abilità comunicative (communication skills)

Il laureato in Dietistica comunica in modo efficace e comprensibile, idee, informazioni, problemi e soluzioni al pubblico, ai pazienti e agli interlocutori specialisti, motivando il suo operato e le decisioni assunte; dimostra capacità di ascolto e comprensione con utenza, colleghi, medici e altri professionisti; comunica con gli utenti nel pieno rispetto delle differenze culturali o etniche; adatta il linguaggio utilizzando quando necessario anche la lingua inglese e verifica la comprensione delle informazioni fornite; utilizza varie tecnologie informative e informatiche specifiche del proprio ambito lavorativo. In particolare:

- conosce la lingua inglese a un livello intermedio, ma con particolare approfondimento al lessico scientifico;
- conosce e sa utilizzare le tecniche di informazione finalizzate alla modificazione dei comportamenti alimentari e degli stili di vita che influiscono, direttamente o indirettamente sulle condizioni di salute e applica le tecniche di formazione rilevanti ai fini preventivi;
- è in grado di svolgere attività di coordinamento e, quando necessario, conduce e partecipa a gruppi di lavoro interprofessionali;
- sa esporre contenuti, informazioni e idee relative alla propria professionalità, utilizzando adeguate forme comunicative a seconda degli interlocutori;
- conosce e utilizza il linguaggio appropriato in funzione delle capacità del paziente e offre adeguato supporto psicologico.

Il livello di abilità comunicativa scritta e orale è accertato e valutato in occasione delle regolari verifiche delle attività, che prevedono relazioni orali e scritte e discussione dei risultati nei diversi gruppi di lavoro.

All'obiettivo concorrono, con metodologie analoghe, il tirocinio, che prevede la stesura di una relazione conclusiva, e la prova finale, che prevede relazioni e incontri periodici con il relatore e quindi la discussione finale davanti a una apposita commissione.

Modalità di verifica: prova scritta e/o orale.

Capacità di apprendimento (learning skills)

Il laureato in Dietistica ha sviluppato capacità, strategie, metodi di apprendimento e competenze pratiche che sono necessarie per continuare a intraprendere ulteriori studi con elevato grado di autonomia.

Il laureato in Dietistica ha sviluppato capacità, strategie, metodi di apprendimento e competenze pratiche che sono necessarie per continuare a intraprendere ulteriori studi con elevato grado di autonomia.

In particolare:

- dimostra capacità di autovalutazione delle proprie competenze e delinea i propri bisogni di sviluppo e aggiornamento;
- è in grado di aggiornarsi relativamente alle leggi e normative vigenti, ai metodi, alle tecniche e agli strumenti di settore, consultando, studiando e analizzando le fonti bibliografiche e i siti nazionali e internazionali;
- acquisisce un metodo di studio e la capacità di lavorare per obiettivi sia in gruppo sia autonomamente;
- applica i metodi di apprendimento acquisiti per aggiornare e approfondire i concetti e argomenti studiati in precisi contesti professionali, in percorsi di studio successivi e nell'ambito della ricerca.

La capacità di apprendimento si sviluppa e approfondisce durante l'intero corso triennale attraverso lo studio individuale, il confronto con i docenti e durante le verifiche orali, la correzione e discussione degli elaborati scritti e le esercitazioni di laboratorio.

Occasioni fondamentali per ampliare le capacità di apprendimento sono, altresì, il tirocinio e l'attività svolta per la preparazione della prova finale.

Per verificare e/o accertare il raggiungimento dei risultati attesi ci si avvale di esami orali e scritti, prove in itinere, prove pratiche ed esercitazioni, discussione di articoli scientifici.

Sbocchi occupazionali e professionali previsti

Il corso di laurea in Dietistica è progettato per formare professionisti Dietisti.

Funzione in un contesto di lavoro:

Il laureato in Dietistica svolge le funzioni previste dal profilo professionale:

1. organizza e coordina le attività specifiche relative all'alimentazione in generale e alla dietetica e dietoterapia in particolare;
2. collabora con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di ristorazione collettiva e dell'alimentazione;
3. imposta, formula e attua diete personalizzate e ne controlla l'accettabilità da parte del paziente, in riferimento alla diagnosi medica;
4. collabora con altre figure al trattamento multidisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare;
5. studia ed elabora la composizione di dietetici e relativi menu atti a soddisfare i bisogni nutrizionali di gruppi di popolazione e pianifica l'organizzazione dei servizi dietetici;
6. svolge attività didattico-educativa e di informazione finalizzate alla diffusione dei principi di corretta alimentazione;
7. collabora alla pianificazione e alla realizzazione di progetti di ricerca.

Competenze associate alla funzione:

Il laureato in Dietistica ha le seguenti competenze associate alla funzione previste dal profilo professionale:

1. capacità di valutare lo stato di nutrizione e individuare i bisogni nutrizionali del singolo sano o con patologia e di gruppi di popolazione;
2. acquisisce attraverso le attività pratiche di laboratorio e di tirocinio e le lezioni teoriche gli strumenti legislativi e sanitari per l'adeguata tutela degli aspetti sanitari sia nell'ambito della ristorazione collettiva sia nella dietetica clinica;
3. capacità di formulare diete e dietoterapie per il singolo individuo e di valutarne le ricadute sociali, economiche e psicologiche;
4. sviluppa conoscenze e competenze comunicative e relazionali nel rapporto dietista-paziente nell'ambito dei percorsi multidisciplinari di riabilitazione nutrizionale;
5. acquisisce la capacità di elaborare dietetici atti a soddisfare i bisogni di gruppi di popolazione e a gestire i servizi correlati all'erogazione;
6. acquisisce competenze didattiche educative finalizzate alla trasmissione delle informazioni circa i principi di una corretta alimentazione;
7. acquisisce metodologie per la pianificazione e la realizzazione di progetti di ricerca.

Sbocchi occupazionali:

Il laureato in Dietistica ha i seguenti sbocchi professionali:

Ai sensi della legge 10 agosto 2000, n. 251, articolo 3, comma 1, in attuazione di quanto previsto nei regolamenti concernenti l'individuazione delle figure e dei relativi profili professionali definiti con decreto del Ministro della Sanità, il Dietista laureato è un operatore delle professioni sanitarie dell'area tecnico-assistenziale che svolge, con autonomia

professionale, attività tecnico-assistenziale nell'ambito specifico dell'alimentazione e della nutrizione umana. Di conseguenza, può svolgere la sua attività nei settori specifici indicati in questa scheda tra gli obiettivi formativi e trovare occupazione in strutture sanitarie, pubbliche o private, in regime di dipendenza o libero-professionale.

Il laureato in Dietistica può svolgere la propria attività professionale, sia in regime di dipendenza sia libero-professionale, nei seguenti ambiti:

- settore sanitario pubblico (Aziende ospedaliere, Servizio igiene alimenti nutrizione-Aziende USL);
- settore sanitario privato (case di cura e poliambulatori, libera professione);
- libera professione in studi medici associati;
- servizi di dietetica applicata allo sport;
- aziende di ristorazione collettiva;
- aziende e industrie alimentari.

La formazione professionale del futuro dietista si svolge attraverso quattro aree di argomenti che si intersecano e si completano. Le aree sono biomedica e propedeutica, scienze della dietistica, scienze mediche, scienze umane e gestionali e della sicurezza alimentare.

Le attività teoriche e pratiche permettono una formazione completa per svolgere in piena autonomia attività clinica e ambulatoriale proprie del profilo professionale. Gli argomenti di studio sono stati raggruppati in insegnamenti che forniscono competenza e comprensione dei diversi argomenti, oltre la capacità di applicare, attraverso attività di laboratorio o di ricerca e di sperimentazione nelle specifiche materie.

Tutto ciò al fine di ottenere risultati che permettano una autonomia di giudizio sui diversi argomenti. Il perseguire degli obiettivi descritti nelle schede insegnamento, associato dal continuo confronto con docenti e tutor, permette lo sviluppo di abilità di ragionamento e comunicative fondamentali nella pratica futura della professione.

2. Con riferimento alla classificazione delle professioni ISTAT 2007, questo profilo prepara alla professione dei Dietisti - (3.2.1.4.5)

Art. 3 - Settori scientifico-disciplinari e relativi insegnamenti

1. Gli insegnamenti ufficiali del corso di laurea in Dietistica, definiti in relazione ai suoi obiettivi formativi, nell'ambito dei settori scientifico-disciplinari di pertinenza previsti nell'Ordinamento didattico del corso, sono quelli riportati nell'allegato 1 al presente regolamento.

2. Le attività affini, destinate a integrare la preparazione fornita dalle attività di base e caratterizzanti sono individuate nell'ambito della Gestione e controllo della sicurezza alimentare al fine di fornire al futuro dietista conoscenze e competenze applicabili sia in ambito sanitario che in quello della ristorazione collettiva.

Art. 4 – Requisiti per l'ammissione, modalità di verifica e recupero dei debiti formativi

Per essere ammessi al corso di studio è necessario possedere un diploma di scuola secondaria superiore o altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo.

L'accesso al corso di studio è a numero programmato a livello nazionale, ai sensi della Legge 264/1999.

L'organizzazione didattica del corso prevede che gli studenti ammessi possiedano una adeguata conoscenza della lingua italiana e una preparazione iniziale, conseguita negli studi precedentemente svolti, per quanto riguarda la chimica e la biologia.

Le conoscenze e le abilità richieste fanno comunque riferimento alla preparazione promossa dalle istituzioni scolastiche che organizzano attività educative e didattiche coerenti con i programmi ministeriali.

L'immatricolazione al corso è subordinata al superamento di una apposita prova di ammissione ed in base ad un contingente di posti, indicato per ogni anno accademico, sul bando di ammissione.

Il numero di posti per l'ammissione al primo anno di corso e le modalità e contenuto della prova vengono stabiliti con decreti ministeriali.

Il programma delle prove e le modalità di ammissione sono indicate sul bando di ammissione. Agli studenti ammessi al corso che non raggiungano un prefissato livello di preparazione iniziale saranno assegnati obblighi formativi aggiuntivi (OFA).

L'accertamento dell'eventuale Obbligo Formativo Aggiuntivo (OFA) sarà effettuato tenendo conto del punteggio ottenuto dai candidati nella prova d'ammissione.

In particolare, tale obbligo aggiuntivo sarà definito sulla base di una statistica effettuata con i risultati conseguiti nella prova parziale di Biologia dai candidati che risulteranno vincitori nella formulazione della prima graduatoria.

Il criterio che definisce tale carenza è rappresentato da un punteggio uguale o inferiore a 3 nella materia di Biologia: tutti coloro che avranno conseguito in tale disciplina un punteggio uguale o inferiore al minimo stabilito, saranno immatricolati con obbligo formativo aggiuntivo. Tale punteggio sarà preso come riferimento anche per calcolare l'eventuale OFA dei potenziali candidati ripescati nelle fasi successive alla prima graduatoria.

L'obbligo formativo aggiuntivo non ha alcuna influenza sul numero dei crediti che lo studente deve conseguire nel suo percorso di studio né sulla media dei voti: la verifica infatti non produce una valutazione; una volta assolto l'obbligo, inoltre, non si acquisiscono crediti.

Per il superamento degli OFA il Corso di Studio organizza un corso di recupero (a frequenza non obbligatoria).

Per assolvere il debito Formativo (OFA) lo studente deve superare una delle seguenti opzioni:

1. l'esame previsto al termine dello specifico corso di recupero;
2. la prova parziale per il modulo di Biologia del Piano degli studi;
3. l'intero insegnamento integrato a cui appartiene il modulo di Biologia.

Nel caso lo studente risulti con precisi obblighi formativi aggiuntivi (OFA), potrà assolverli entro il termine ultimo per l'iscrizione al secondo anno di corso, deliberato dagli Organi Accademici, attraverso le modalità indicate nella pagina web:

<http://www.unife.it/medicina/dietistica/allegati/obblighi-formativi-aggiuntivi-ofa>

Il programma della prova d'ammissione è indicato ogni anno sul bando di ammissione consultabile all'indirizzo web <https://www.unife.it/medicina/dietistica/scegliere/modalita-di-accesso>

Art. 5 – Organizzazione del corso di studi

a) Crediti formativi e frequenza

Il corso di studio prevede attività frontali, di laboratorio e di tirocinio; la frequenza alle lezioni è obbligatoria per almeno il 75% delle ore erogate. Sono previste lezioni teoriche frontali in aula, attività laboratoriali nei laboratori didattici che promuovono un approccio. Ogni credito

equivale a 8 ore di lezione frontale, per le lezioni pratiche ogni credito equivale a 12 ore, mentre per i tirocini ogni credito vale 25 ore.

Per ogni anno di corso è previsto un tirocinio obbligatorio. Le attività formative di tirocinio professionalizzante sono indicate nel piano di studio per un totale di 60 CFU.

Il Consiglio di corso di studio approva gli obiettivi e le strutture sedi di tirocinio suggerite dal Direttore delle attività didattiche ed il Direttore delle attività didattiche determina le modalità di svolgimento delle attività di tirocinio o stages ritenute funzionali al perseguimento degli obiettivi fissati per il corso di laurea e indicando le modalità di rilevamento della frequenza e il responsabile di tale rilevamento.

I crediti minimi riservati al tirocinio sono da intendersi come impegno complessivo necessario allo studente per raggiungere le competenze professionali specifiche del profilo.

Il tirocinio professionale può comprendere:

- sessioni tutoriali che preparano lo studente all'esperienza;
- esercitazioni e simulazioni in cui si sviluppano le abilità tecniche, relazionali e metodologiche in situazione protetta prima o durante la sperimentazione nei contesti reali;
- esperienze dirette sul campo con supervisione;
- sessioni tutoriali e feedback costanti;
- report, progetti di educazione terapeutica, pianificazioni assistenziali.

Le esperienze di tirocinio devono essere progettate, valutate e documentate nel percorso dello studente. Durante ogni esperienza di tirocinio lo studente riceve valutazioni formative sui suoi progressi opportunamente documentate attraverso schede di valutazione.

Al termine di ciascun anno di corso è effettuata una valutazione certificativa per accertare i livelli raggiunti dallo studente, espressa in trentesimi in base al livello di raggiungimento degli obiettivi e del profitto raggiunto.

Gli organi competenti del corso di laurea individueranno gli obiettivi e le regole di espletamento del tirocinio, che ogni tirocinante dovrà seguire.

Le strutture formative, in ogni occasione di svolgimento del tirocinio, informeranno il tirocinante sulle regole di svolgimento.

Ogni studente riceverà una scheda che dovrà essere compilata durante il tirocinio e consegnata al tutor.

b) Piano di studi, curricula o indirizzi

Il Piano di studi è contenuto nell'allegato 1 – Percorso di formazione (allegato 1)

c) propedeuticità o sbarramenti

Propedeuticità:

Agli effetti dell'ammissione agli esami di profitto, è necessario rispettare le seguenti propedeuticità:

non si può sostenere l'esame di	se non si è prima superato l'esame di
Diagnostica e farmacologia	Anatomia, Istologia, Biologia e Genetica Chimica e Biochimica Fisiologia, Fisiopatologia e Patologia Generale
Alimentazione e nutrizione umana I	Fisica, Statistica e Informatica Anatomia, Istologia, Biologia e Genetica Chimica e Biochimica Fisiologia, Fisiopatologia e Patologia Generale
Alimentazione e nutrizione umana II	Alimentazione e nutrizione umana I

Nutrizione Clinica I Nutrizione Clinica II Patologie Materno infantili	Alimentazione e nutrizione umana I
Scienze del management sanitario	Microbiologia, Igiene e Radioprotezione
Tirocinio II	Tirocinio I
Tirocinio III	Tirocinio II

Sbarramenti:

Qualora gli obblighi formativi aggiuntivi non siano assolti entro la scadenza per l'iscrizione al secondo anno di corso deliberata annualmente dagli Organi Accademici, lo studente non potrà accedere al 2° anno, ma verrà iscritto al 1° anno fuori corso.

Per l'iscrizione all'anno di corso successivo devono essere soddisfatti i seguenti requisiti:

- aver frequentato il 100% del monte ore previsto per il tirocinio dello specifico anno di corso;
- aver frequentato almeno il 75% dell'attività didattica programmata di ciascun modulo;
- aver superato, entro la sessione di esami di settembre, gli esami dell'anno in corso, con un eventuale residuo non superiore a 3 esami (esame singolo o esame integrato);
- aver superato, per accedere al secondo anno entro la sessione di esami di settembre, gli esami del primo anno, con un eventuale residuo non superiore a tre esami. Per accedere al terzo anno deve aver superato, entro la sessione di esami di settembre, tutti gli esami del primo anno e quelli del secondo con un eventuale residuo non superiore a tre esami.

Gli esami dei corsi a scelta dello studente (tipo D) non influiscono in alcun modo sugli sbarramenti. Pertanto, anche nell'eventualità in cui essi non siano ancora stati sostenuti dallo studente, tali esami non verranno conteggiati ai fini dell'iscrizione regolare all'anno di corso successivo.

Decadenza/Obsolescenza

Le lauree triennali delle professioni sanitarie sono soggette ad una obsolescenza e ad un annullamento di carriera differenti rispetto a quanto previsto dalle normative generali, in quanto il percorso da seguire è altamente professionalizzante ed il titolo rilasciato è abilitante alla professione.

Il Regolamento studenti indica che le strutture competenti possono stabilire un numero minimo di crediti o di esami da acquisire da parte dello studente in tempi determinati per non incorrere nella obsolescenza degli studi.

Lo studente può incorrere nell'annullamento della carriera, con esclusione dal corso presso l'Ateneo di Ferrara, per i seguenti motivi:

- supera il numero di volte previsto per l'iscrizione fuori corso e/o ripetente, in base a quanto previsto dagli sbarramenti;
- incorre nella sospensione definitiva del tirocinio.

Formazione sicurezza nei luoghi di lavoro ai sensi del d.lgs.81/2008 e s.m.i.

La Formazione in materia di sicurezza è obbligatoria per gli studenti e l'attestato va conseguito prima di frequentare laboratori o partecipare a tirocini.

La struttura del corso e le modalità per conseguire l'idoneità obbligatoria sono descritte al link <http://www.unife.it/it/x-te/diritti/sicurezza> - indicazioni per attività non a libretto, ma con necessità di Certificato - pagina dedicata per Professioni sanitarie, scienze motorie, odontoiatria.

d) Calendario didattico

Il calendario didattico è approvato annualmente secondo quanto previsto dal Regolamento didattico di Ateneo.

I periodi didattici vanno, se non altrimenti espresso:

- I semestre: dal 1 ottobre 2023 al 14 gennaio 2024
- II semestre: dal 1 marzo 2024 al 31 maggio 2024

e) Verifiche del profitto

Per ogni insegnamento è prevista una verifica di profitto secondo le modalità dettagliate nelle schede insegnamento pubblicate sul sito di corso di studio, in particolare sono previsti esami scritti, orali e pratici di laboratorio Per informazioni consultare il sito:

<https://www.unife.it/medicina/dietistica/allegati/programmi-insegnamenti-e-docenti-2/programmi-insegnamenti-e-docenti>

Le sessioni d'esame sono:

- Sessione invernale: dal 15 gennaio al 28 febbraio 2024
- Sessione estiva: dal 1 giugno al 31 luglio 2024
- Sessione autunnale: dal 1 al 30 settembre 2024
- Sessione di Recupero: dal 15 gennaio al 28 febbraio 2025

Dal Regolamento Studenti

1° periodo dal 1 dicembre al 31 marzo (esclusi i giorni di festività nazionale dal 23 dicembre al 6 gennaio);

2° periodo dal 1° aprile al 10 agosto;

1° periodo di recupero dal 1° di settembre al 22 dicembre.

Eventuali prove in itinere o parziali sono stabilite nelle schede di ciascun insegnamento.

f) Prova finale e conseguimento del titolo

La prova finale delle lauree triennali delle professioni sanitarie, con valore di esame di Stato abilitante alla professione, si compone di:

- a) una prova pratica nel corso della quale lo studente deve dimostrare di aver acquisito le conoscenze e abilità teorico-pratiche e tecnico-operative proprie dello specifico profilo professionale;
- b) redazione di un elaborato di tesi e sua dissertazione.

Lo studente che non supera la prova pratica non può essere ammesso alla dissertazione della tesi.

La prova è organizzata in due sessioni definite a livello nazionale con decreto del Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca di concerto con il Ministro del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali.

Per essere ammesso all'esame finale lo studente deve avere seguito tutti i corsi del piano di studio e aver superato tutti gli esami e tirocini previsti.

L'esame di laurea verte sulla discussione di una tesi elaborata in modo originale dallo studente sotto la guida di un relatore; può essere prevista la figura di un docente correlatore.

Possono essere relatori di tesi le figure previste dal Regolamento studenti, inoltre può essere relatore anche una persona esterna all'Ateneo, in questo caso occorre che la sua nomina, limitatamente a quella seduta di laurea, sia autorizzata dal Responsabile della struttura didattica competente. Può essere nominato un controrelatore per la seduta di laurea.

La tesi di laurea potrà essere redatta in lingua italiana o in lingua inglese. A determinare il voto di laurea (espresso in centodecimi con eventuale Lode) contribuiscono la media dei voti conseguiti negli esami curriculari, la valutazione della tesi in sede di discussione e l'eventuale valutazione di altre attività con modalità stabilite dal Consiglio della Struttura Didattica. La Commissione di laurea per la determinazione della votazione complessiva finale potrà tener conto della media aritmetica o della media ponderata degli esami, a seconda di ciò che risulterà più conveniente per il laureando.

La domanda di laurea va presentata on-line, secondo le modalità indicate sul sito di Ateneo.

Un'eventuale regolamentazione specifica con le modalità di assegnazione del voto finale verrà approvata dal Consiglio del corso di studio e resa pubblica sul sito internet del corso di laurea.

Per maggiori informazioni: <http://www.unife.it/medicina/dietistica/laurearsi>

Il Corso di Studi in Dietistica, è professionalizzante e prevede, oltre alla dissertazione di una tesi, anche una prova pratica abilitante.

La prova pratica, a valenza applicativa, costituisce uno sbarramento: in caso di valutazione insufficiente, il candidato non può discutere la tesi. La prova va ripetuta interamente nella seduta successiva.

Le due diverse parti (abilità pratica e discussione della tesi) della prova finale concorrono alla determinazione del voto.

Il voto di laurea è espresso in cento decimi (110) con eventuale lode. Esso è formato dalla media ponderata rapportata a 110 dei voti conseguiti negli esami di profitto e dalla somma delle valutazioni ottenute nella prova finale. Il punteggio massimo è di 10 punti così suddivisi:

- da 0 a 5 punti per la prova pratica, voto minimo necessario per l'idoneità è 2 punti;
- da 0 a 5 punti per l'elaborato di tesi.

La Commissione può attribuire la lode allo studente che si laurea con il massimo dei voti nel caso in cui la media ponderata rapportata a 110 dei voti conseguiti negli esami di profitto raggiunga almeno 105/110.

g) Trasferimenti, passaggi ad altro corso di laurea ed iscrizioni di studenti già laureati

Le strutture didattiche del CdS di Dietistica, attraverso la Commissione Crediti, possono riconoscere come crediti attività formative maturate in percorsi formativi universitari pregressi, anche non completati, ma debitamente documentati. Il riconoscimento dei crediti viene effettuato al fine di favorire la mobilità degli studenti e le attività di formazione condotte in modo integrato fra più atenei, italiani e stranieri, consentendo e facilitando i trasferimenti fra sedi diverse e la frequenza di periodi di studio in altra sede.

La commissione crediti riconosce crediti formativi universitari già acquisiti secondo criteri di confronto di contenuti, conoscenze e abilità professionali, nonché quelle informatiche e linguistiche, certificate ai sensi della normativa vigente in materia, e altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso.

Art. 6 – Valutazione dell'attività didattica

Il consiglio di CdS si avvale dei seguenti soggetti e forme per la valutazione dell'attività didattica:

- Gruppo di Riesame del Corso di Studi;
- Questionari di rilevazione opinione studenti e laureandi su didattica, strutture e servizi agli studenti, con la supervisione del Presidio della Qualità di Ateneo;
- Commissione Paritetica Docenti-Studenti

Art. 7 - Attività a scelta dello studente

Fermo restando quanto previsto dal Regolamento studentesse e studenti nel quadro delle attività formative, gli studenti iscritti al CdS di Dietistica possono accedere autonomamente ad attività formative, purché coerenti con il progetto formativo, denominate attività di tipo D, in aggiunta a quelli attivati dal CdS. Questi possono essere: insegnamenti appositamente attivati, oppure opzionali del CdS, oppure insegnamenti presenti in altri CdS afferenti al Dipartimento, etc.

Art. 8 - Modalità di verifica dei risultati degli stage, dei tirocini e dei periodi di studio all'estero e i relativi CFU

Fermo restando quanto disciplinato dagli articoli 42 e 43 del Regolamento studentesse e studenti, al termine delle attività di tirocinio o stage il tutor didattico, sentito anche il parere del tutor aziendale, espresso attraverso documento scritto, valuterà l'attività svolta, le competenze pratiche acquisite attraverso l'esame annuale di tirocinio. Ogni 25 ore di attività pratica corrisponderanno a 1 CFU.

Per quanto riguarda le attività svolte nell'ambito di progetti di scambio internazionale, la Commissione Crediti, alla ricezione della certificazione rilasciata dall'Università ospitante, effettuerà, sulla base del learning agreement, le relative convalide assegnando la votazione secondo le opportune conversioni delle scale di votazioni estere.

Art. 9 - Modalità organizzative per gli studenti impegnati a tempo parziale e per gli studenti immatricolati/iscritti con durata inferiore a quella normale del CdS

Come previsto dagli artt. 7 e 8 del Regolamento studentesse e studenti, non è possibile l'immatricolazione con durata diversa dalla normale per i corsi di studio ad accesso programmato nazionale e locale.

Art. 10 - Procedure di accertamento per il riconoscimento delle conoscenze, delle competenze e delle abilità professionali o esperienze di formazione pregressa

Fermo restando quanto previsto dall'art. 10 del Regolamento studentesse e studenti, annualmente sono definite e pubblicate sul sito web della Facoltà di Medicina, Farmacia e Prevenzione le certificazioni riconosciute, la scadenza di presentazione della richiesta di riconoscimento, le modalità di determinazione del voto in trentesimi e di verbalizzazione.

Altre tipologie di certificazioni della Lingua Inglese o di Informatica diverse da quelle individuate dalla Facoltà verranno valutate dal Consiglio del corso di studio o dalla Commissione crediti per una eventuale convalida dell'insegnamento di Lingua Inglese o Informatica.

La Commissione crediti del CdS riconosce certificazioni informatiche, linguistiche o di altre esperienze formative o professionali, erogate da enti Pubblici e Privati accreditati (ECDL, MOS, MCAS, IC3 ed EIPASS) attribuendo voti con l'uso di idonee tabelle di conversione definite a livello del Consiglio di Facoltà di Medicina, Farmacia e della Prevenzione.

Art. 11 - Organizzazione della Assicurazione della Qualità

Il corso di laurea in Dietistica ritiene di primaria importanza organizzare e mantenere attivo un sistema di assicurazione della qualità (AQ).

Il corso implementa il sistema di AQ in coerenza con le linee guida del Presidio della Qualità di Ateneo e le politiche di qualità dell'Ateneo. Le attività di AQ sono curate anche dal gruppo di Riesame costituito dal Coordinatore del CdS, che lo coordina, da 3 docenti del CdS, dal Direttore delle Attività Didattiche (DAD), da un rappresentante degli studenti, da un rappresentante del mondo del lavoro e dal manager didattico.

Il coordinatore del Corso di Studio, è responsabile dell'organizzazione dell'Assicurazione della Qualità del Corso di studio stesso.

Il Consiglio di Corso è costituito da tutti i docenti titolari di insegnamenti erogati dal corso di studio, secondo quanto stabilito dal Regolamento generale di Ateneo e da una rappresentanza degli studenti.

Il Coordinatore del Corso di Studio è eletto dal Consiglio stesso, secondo quanto stabilito dal Regolamento generale di Ateneo.

Il Consiglio di Corso di Studio delibera sulla organizzazione didattica del Corso di studio, assicura la qualità delle attività formative, formula proposte relativamente all'ordinamento e agli incarichi didattici, tenuto conto dei requisiti necessari alla sostenibilità della didattica erogata e programmata.

La struttura a supporto del processo di Assicurazione della Qualità del Corso di studio, prevista al fine di sviluppare adeguate procedure per rilevare e tenere sotto controllo i risultati delle attività formative e dei servizi offerti, è articolata come segue:

Coordinatore del Corso di Studio:

Il Coordinatore del Corso di Studio, è responsabile dell'organizzazione dell'Assicurazione della Qualità del Corso di studio stesso. A tal fine espleta le seguenti funzioni:

- è responsabile della redazione della documentazione richiesta ai fini dell'Assicurazione della Qualità della formazione;
- presidia il buon andamento dell'attività didattica, con poteri di intervento per azioni correttive a fronte di non conformità emergenti in itinere;
- è responsabile della redazione del documento di Riesame sottoposto all'approvazione del consiglio del Corso di Studio e del Dipartimento di afferenza del Corso stesso;

- relaziona al consiglio sugli interventi correttivi adottati durante l'anno accademico e sugli effetti delle azioni correttive adottate a valle dei Riesami degli anni precedenti e propone l'adozione di eventuali modifiche al Corso di Studio.

Gruppo di Riesame:

Il Gruppo di Riesame:

- predisporre la Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA);
- predisporre il Rapporto di Riesame Ciclico;
- fornisce un supporto al processo di Assicurazione della Qualità dei corsi di studio durante tutto l'anno.

Comitato di Indirizzo:

Il Comitato d'Indirizzo è un organo che comprende membri delle organizzazioni rappresentative a livello locale, regionale, nazionale della produzione, dei servizi e delle professioni.

Nella fase di progettazione e revisione dell'offerta formativa il CI:

- coadiuva Coordinatori e Consigli dei summenzionati CdS nell'identificazione della domanda di formazione proveniente da parte delle organizzazioni rappresentative a livello locale, regionale, e possibilmente nazionale della produzione, servizi e professioni;
- apporta, in questa attività, anche dati e informazioni riguardanti la domanda di offerta formativa o di inserimento lavorativo emergenti da indagini svolte presso le organizzazioni rappresentate.

Commissione Crediti:

La Commissione crediti con atto formale di delega del CCdS ha potere deliberante per quanto riguarda qualsiasi istanza relativa alla carriera degli studenti, come:

- il riconoscimento della carriera pregressa ai fini di abbreviazioni di corso;
- richieste di convalida di esami a seguito di passaggi e trasferimenti;
- il riconoscimento dei periodi di studio trascorsi all'estero, sulla base di accordi di scambio tra l'Università di Ferrara ed altre Università estere;
- richieste di riconoscimento crediti di tipologia F per attività di tirocinio o altro;
- richieste riconoscimento certificazioni linguistiche ed informatiche.

La Commissione crediti si riunisce una volta al mese, da ottobre, in base al calendario stabilito dal manager didattico e condiviso con il responsabile della segreteria studenti. Il suo scopo è dare riscontro in tempi brevi agli studenti in attesa di una delibera in merito al riconoscimento di esami e, in generale, alla maturazione di crediti per la loro carriera. Il manager didattico, ricevuti i fascicoli dall'ufficio carriera, redige la bozza del verbale con le proposte di delibere che poi sono valutate ed eventualmente modificate dalla Commissione crediti. Il verbale viene stampato, fatto firmare dal presidente della commissione e trasmesso all'ufficio carriera per e-mail.

Direttore delle Attività Didattiche:

Il Direttore delle Attività Didattiche e Formativo/professionalizzanti è nominato dal Consiglio di Corso di Studio, sulla base di alcuni precisi requisiti quali l'appartenenza allo specifico profilo professionale del Corso di Studio e il possesso della Laurea Specialistica o Magistrale della Classe di Laurea corrispondente e la valutazione di specifico curriculum che esprima la richiesta esperienza professionale nell'ambito della formazione.

In capo a questa importante figura sono le seguenti funzioni e responsabilità:

- il coordinamento degli insegnamenti tecnico-pratici e il loro coordinamento con gli insegnamenti teorico-scientifici;

- individuare le sedi idonee per le attività di tirocinio;
- l'organizzazione delle attività complementari (ad es.: corsi a scelta libera dello studente, seminari);
- assegnare gli studenti alle Guide di Tirocinio, supervisionandone le attività;
- verificare che il tirocinio sia svolto coerentemente con gli obiettivi;
- garantire l'accesso degli studenti alle strutture qualificate come sede di insegnamenti tecnico-pratici.

Il Direttore delle attività didattiche ha la responsabilità di tutta la parte professionalizzante dell'esperienza formativa dello studente iscritto al corso di Laurea, dal suo ingresso nel Corso di Studio fino all'Esame di Abilitazione. È inoltre titolare di insegnamento in discipline professionalizzanti.

Il Direttore delle Attività Didattiche attiva una stretta integrazione con le sedi di tirocinio attraverso le seguenti iniziative:

- all'inizio di ogni anno accademico presenta e motiva ai coordinatori delle sedi di tirocinio la programmazione triennale, i criteri di alternanza teoria-tirocinio e la durata delle esperienze di tirocinio;
- individua i criteri per scegliere i professionisti a cui saranno affiancati gli studenti nelle sedi di tirocinio e concorda le relative modalità di applicazione con i responsabili delle sedi di tirocinio;
- concorda le modalità di comunicazione tra coordinatori, tutor e sedi di tirocinio prima, durante e a fine esperienza;
- raccoglie costantemente feedback sulla programmazione e suggerimenti per il miglioramento continuo della qualità dei tirocini anche coinvolgendo i professionisti dei servizi che hanno accompagnato gli studenti.

Le responsabilità e competenze del Direttore della Attività Didattiche sono:

- realizzare la programmazione e gestione delle attività di tirocinio considerando criteri formativi, organizzativi e clinici dei servizi, nonché le linee di indirizzo degli organi universitari e professionali;
- progettare, gestire e valutare le attività didattiche professionalizzanti avvalendosi per il tirocinio e i laboratori di tutori dedicati e/o dei servizi;
- promuovere il coordinamento degli insegnamenti disciplinari specifici facilitando l'integrazione degli insegnamenti teorici con quelli professionali assicurando la pertinenza formativa agli specifici profili professionali;
- gestire l'inserimento e lo sviluppo formativo dei tutor assegnati;
- fornire consulenza pedagogica e attività di orientamento agli studenti, attraverso colloqui ed incontri programmati;
- garantire la sicurezza e gli adempimenti della normativa specifica, come organizzazione di visite idonee con il medico competente, programmazione di test sierologici e/o tamponi molecolari anti Covid-19 per l'ingresso in aree sanitarie;
- produrre report e audit rispetto all'attività formativa professionale realizzata;
- promuovere sperimentazioni e ricerca pedagogica nell'ambito delle attività professionalizzanti;
- certificare le competenze professionali in conformità agli standard professionali definiti.

Commissione Paritetica Docenti – Studenti:

La Commissione paritetica Docenti - Studenti (CPDS) si attiva per ricevere segnalazioni provenienti dalla periferia (dai corsi di studio e dagli studenti) e approfondire gli aspetti critici legati al percorso di formazione (esperienza dello studente) offrendo un ulteriore canale oltre

ai tradizionali questionari di valutazione e per proporre sinergicamente informazioni che il corso di studio e suo Gruppo di Riesame potrebbero non ricevere tramite altri canali.

Le CPDS sono invitate ad operare lungo tutto l'arco temporale dell'anno per offrire un canale di ascolto agli studenti e prontamente trasmettere le segnalazioni utili ai Coordinatori di CdS. Inoltre, si esprimono in diversi momenti dell'anno, in relazione alle seguenti attività:

- redazione della Relazione annuale CPDS;
- verifica della congruità dei CFU con gli obiettivi formativi del corso di studio;
- formulazione del parere sull'attivazione e sulla soppressione di Corsi di Studio;
- attivazione di canali di ascolto per gli studenti.

In Ateneo è consolidato da tempo un Sistema di Assicurazione interna della Qualità nell'ambito della formazione:

<https://www.unife.it/it/aq/qualita-della-didattica/sistema-qualita-dei-corsi-di-studio>

Annualmente, il Consiglio di CdS approva il riesame annuale e la Scheda SUA-CdS.

A questo fine sono tenute riunioni periodiche durante tutto l'anno. Particolare attenzione è rivolta a tenere conto delle osservazioni formulate nella Commissione paritetica studenti-docenti.

Annualmente sono esaminati i principali dati inerenti:

- ingresso, regolarità e uscita dei discenti del CdS;
- opinione di studenti e laureandi sul CdS;
- sbocco occupazionale dei laureati.

Sulla base degli stessi, ove opportuno, sono avviati interventi correttivi.

<https://www.unife.it/medicina/dietistica/scegliere/organizzazione-del-corso>

Sistema di Gestione della Qualità del CdS:

Il Sistema di Gestione della Qualità del CdS è strutturato per processi. Ogni processo prevede l'attribuzione di specifiche responsabilità (direttive e operative) e di specifici documenti di riferimento per svolgere le attività previste (documenti guida)

Il percorso verso la qualificazione dei corsi di studio all'Università di Ferrara è iniziato più di quindici anni fa nell'ambito delle sperimentazioni CRUI. Le questioni relative all'Assicurazione di Qualità e alla valutazione procedono in modo sistematico nell'ambito del progetto di Ateneo Innovazione Didattica, a cui fa seguito il Progetto Qualità. Questo determina un processo di miglioramento continuo dei corsi di studio e un numero crescente di docenti, personale e strutture.

Lo scopo primario del progetto Qualità era, ed è tuttora, la diffusione progressiva di una cultura di attenzione alla qualità.

Il Sistema di Gestione, impostato in linea con quanto previsto nel progetto qualità dei corsi di studio, è descritto ai link:

<https://www.unife.it/it/aq/qualita-della-didattica/sistema-qualita-dei-corsi-di-studio>

<https://www.unife.it/it/aq>

I processi di gestione del CdS sono distinti in sei grandi categorie (macro-processi) principali:

- 1) rilevazione della domanda di formazione;
- 2) progettazione del CdS (risultati di apprendimento attesi e loro accertamento: compilazione SUA-CdS);
- 3) gestione operativa (erogazione) della didattica;
- 4) gestione delle risorse (risorse umane, strutturali, finanziarie);
- 5) servizi di supporto alla didattica;
- 6) riesame e miglioramento continuo.

All'interno di ciascun raggruppamento sono compresi svariati processi e sotto-processi, per ciascuno dei quali sono identificate le tempistiche, le responsabilità specifiche, l'interazione tra i vari soggetti coinvolti, i documenti che ne permettono o esprimono concretamente lo svolgimento.

Di seguito si riporta un'illustrazione sintetica dei processi che compongono il Sistema di Gestione del CdS. La mappatura dettagliata dei processi è riportata al link <http://www.unife.it/aq/qualita-della-formazione/qualita-cds>.

Le tempistiche di attuazione delle diverse attività, coordinate a livello di Ateneo e aggiornate dal Presidio di Qualità sono riassunte al link: <http://www.unife.it/aq/qualita-della-formazione> alla voce Organizzazione della gestione della didattica e degli adempimenti AVA.

Nel macro-processo Rilevazione della domanda di formazione, che ha lo scopo di individuare le esigenze del mondo esterno, destinatario dei laureati licenziati dal CdS, i principali processi sono:

- individuazione delle parti interessate esterne. Il responsabile principale è il Coordinatore del CdS, che ha il compito di dirigere la selezione delle PI, di gestire la comunicazione con esse e di selezionare le altre fonti di rilevazione delle esigenze formative. I documenti sono, essenzialmente, i verbali del Consiglio di CdS;

- rilevazione delle esigenze delle parti interessate esterne. Il responsabile principale è il Coordinatore del CdS, che ha il compito di gestire nel tempo la comunicazione con i rappresentanti delle PI, di presiedere il Comitato di Indirizzo, di selezionare i report, le informazioni e i dati utili a orientare il CdS nella definizione del profilo professionale di riferimento e nella riprogettazione del CdS. I documenti sono i verbali del CI e i report prodotti da enti esterni provenienti dal mondo professionale.

Lo scopo del macro-processo Progettazione del CdS è quello di definire i contenuti del progetto formativo offerto, sulla base delle politiche formative dell'Ateneo, delle esigenze delle parti interessate esterne e delle risorse a disposizione del CdS. I principali processi sono:

- definizione del profilo professionale;
- definizione funzioni e competenze;
- definizione dei requisiti di ammissione;
- definizione degli obiettivi formativi e dei risultati di apprendimento;
- definizione della prova finale (tesi);
- definizione del percorso di formazione;
- definizione dei metodi di accertamento.

La responsabilità di questi processi è del Consiglio di CdS, sotto il coordinamento del Coordinatore di CdS:

- definizione del calendario delle lezioni;
- definizione delle sessioni della prova finale;
- accertamento delle conoscenze iniziali.

La responsabilità è del Consiglio di CdS e del Dipartimento. I docenti sono coadiuvati dal Manager Didattico e dal Direttore delle Attività Didattiche.

I documenti guida riguardanti i succitati processi sono le linee guida AVA-ANVUR e quelle del PQA. Il documento finale, dove sono registrati gli esiti dei succitati processi di gestione, nonché la loro descrizione analitica, è la SUA-CdS.

Lo scopo del macro-processo Gestione operativa (erogazione) della didattica, è di tradurre in attività didattiche concrete i contenuti del progetto formativo programmato. I principali processi sono:

- gestione delle lezioni in aula;
- gestione dei laboratori;
- gestione delle tesi di laurea.

Le responsabilità di tali processi è dei docenti e del personale tecnico amministrativo dedicato, sotto il coordinamento del Coordinatore di CdS e del Direttore di Dipartimento.

Il macro-processo Gestione delle risorse, ha lo scopo di mettere a disposizione del CdS le risorse umane (docenti, tecniche e amministrative), le risorse infrastrutturali (aule, laboratori, sale studio e simili) e le risorse finanziarie necessarie per l'erogazione della didattica. I principali processi sono:

- definizione delle esigenze e messa a disposizione del personale docente e tecnico amministrativo;
- definizione delle esigenze e messa a disposizione delle infrastrutture;
- definizione delle esigenze e messa a disposizione delle risorse di funzionamento per la didattica.

Anche per questi processi, che presentano fasi che si svolgono in gran parte al di sopra delle competenze del CdS, la responsabilità è collocata a livello di Dipartimento e di Ateneo. Il macro-processo Servizi di supporto alla didattica, è costituito da un insieme di processi, che sono di norma gestiti su diversi livelli amministrativi (Ateneo, Dipartimento, CdS). Essi sono:

- accertamento delle conoscenze in ingresso

Il responsabile è il docente delegato dal Dipartimento coadiuvato dal Manager Didattico e dal Direttore delle attività Didattiche;

- orientamento

Il responsabile è il docente delegato dal CdS, coadiuvato dal Manager Didattico e dal Direttore delle attività Didattiche;

- tirocinio e accompagnamento al lavoro

Il responsabile è il Direttore delle attività Didattiche, coadiuvato dal Manager Didattico;

- mobilità internazionale

I responsabili sono i docenti delegati dal Dipartimento e dal CdS, coadiuvati dal Manager Didattico e dal Direttore delle Attività Didattiche;

- tutorato

Il responsabile è il docente delegato dal Dipartimento.

Il CdS si avvale dei servizi di Segreteria Studenti, Management didattico, del Direttore delle Attività Didattiche che sono coordinati a livello centrale dall'Ateneo, e la cui responsabilità è affidata alle rispettive unità organizzative.

Il macro-processo Riesame e Miglioramento continuo, ha lo scopo di assicurare la qualità della formazione e dei servizi di contesto nella prospettiva di un miglioramento continuo del CdS. I principali processi sono:

- assunzione dell'impegno alla qualità e Individuazione delle politiche per la qualità del CdS

I processi che sono subordinati alle politiche per la qualità di Ateneo e di Dipartimento, la cui responsabilità di approvazione è del Consiglio di CdS, mentre la responsabile operativa è del coordinatore di CdS;

- Rapporto di Riesame Annuale e Ciclico

Il responsabile è il Coordinatore del CdS. I gruppi di lavoro coinvolti in questo processo sono il Gruppo di Riesame del CdS e la Commissione Paritetica docenti studenti di Dipartimento. Le Figure coinvolte, la documentazione da produrre e la metodologia di redazione sono illustrati nelle Linee Guida ANVUR e del Presidio di Qualità;

- gestione del miglioramento continuo

Il Responsabile è il Coordinatore del CdS, coadiuvato dal MD, dal Direttore delle Attività Didattiche. Il Coordinatore organizza le diverse azioni correttive via via intraprese, affidandole di volta in volta ai responsabili operativi di processo. Le evidenze documentali di tale processo sono contenute nei verbali del CdS.

Link inserito: <http://www.unife.it/aq>

Art. 12 – Tirocinio finalizzato al conseguimento dell'abilitazione per l'esercizio della professione di Dietista, da svolgersi nel periodo pre-laurea

A) Norme generali

Il tirocinio pratico valutativo:

- è volto ad accertare le competenze core che identificano i valori, le conoscenze, i comportamenti e le abilità essenziali della professione relative al saper fare e al saper essere Dietista. In particolare, consiste nell'applicare le conoscenze biomediche e clinico diagnostiche alla pratica dietistica, nel risolvere questioni di deontologia professionale e di etica, nel dimostrare attitudine a risolvere problemi nutrizionali/alimentari, oltre ad attuare gli interventi di prevenzione, cura e riabilitazione;

- dura complessivamente nei tre anni 1500 ore corrispondenti a 60 CFU suddivisi in: al primo anno 225 ore corrispondenti a 9 CFU; al secondo anno 500 ore corrispondenti a 20 CFU; al terzo anno 775 ore corrispondenti a 31 CFU;

- all'interno delle ore di tirocinio, vengono svolte attività formative professionalizzanti volte alla formazione teorico-pratica preparatoria e di approfondimento al tirocinio per un numero

di ore variabile che si articolano durante gli anni di corso, all'interno dei servizi di prevenzione, cura e riabilitazione dietologica, oltre che presso strutture di ristorazione collettiva (aziende e enti);

- la certificazione della frequenza e la valutazione dei periodi di tirocinio avvengono sotto la diretta responsabilità e a cura delle guide di tirocinio che rilasciano formale attestazione della frequenza ed esprimono, dopo aver valutato i risultati relativi alle competenze dimostrate, una valutazione formale sul contratto di tirocinio, che si articola in una parte descrittiva degli obiettivi da raggiungere secondo le competenze attese;

- si intende superato solo in caso di conseguimento del giudizio di idoneità per ciascuno dei tre periodi e dopo avere superato l'esame di tirocinio alla fine di ogni anno accademico, criterio per accedere all'anno successivo.

Lo studente sarà in grado di raggiungere le competenze professionali al termine dei tirocini che sono di seguito riassunte:

- organizza e coordina le attività specifiche relative all'alimentazione in generale e alla dietetica in particolare;
- collabora con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di alimentazione;
- elabora, formula ed attua le diete prescritte dal medico e ne controlla l'accettabilità da parte del paziente;
- collabora con altre figure al trattamento multidisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare;
- studia ed elabora la composizione di razioni alimentari atte a soddisfare i bisogni nutrizionali di gruppi di popolazione e pianifica l'organizzazione dei servizi di alimentazione di comunità di sani e di malati;
- svolge 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;
- svolge la propria attività professionale in ambito pubblico o privato.

Le sedi presso le quali è possibile svolgere le attività di tirocinio sono dislocate:

Azienda Ospedaliero Universitaria di Ferrara, AUSL di Ferrara, altre Aziende Ospedaliero Universitarie e AUSL della Regione, altre strutture sanitarie al di fuori della extra Regione Emilia-Romagna, aziende di ristorazione collettiva.

Le sedi di tirocinio devono essere convenzionate con l'Università degli Studi di Ferrara e i relativi progetti formativi sono presenti sul portale di AlmaLaurea.

Articolo 13 - Disposizioni finali

Gli allegati costituiscono parti integranti e sostanziali del presente regolamento e la loro modifica deve essere deliberata dalle strutture didattiche competenti.

Per tutto quanto non previsto nel presente Regolamento didattico si rinvia alle norme di legge, allo Statuto, al Regolamento generale di Ateneo, al Regolamento didattico di Ateneo e al Regolamento Studentesse e studenti.

Allegati

Allegato 1 – Percorso di Formazione

Allegato 2 – Matrice di Tuning

Allegato 3 – Tutor didattici e guide di tirocinio, relative sedi presso le quali è possibile svolgere le attività di tirocinio



**Università
degli Studi
di Ferrara**

**Facoltà di Medicina,
Farmacia e
Prevenzione**

Dipartimento di Scienze mediche

**Corso di laurea in
DIETISTICA**

(abilitante alla professione sanitaria di Dietista)

Classe L/SNT03 Classe delle Lauree delle Professioni Sanitarie Tecniche (DM 270/04)

**DESCRIZIONE DEL PERCORSO DI FORMAZIONE
ANNO ACCADEMICO 2023/2024**

Sito del corso di studio	https://www.unife.it/medicina/dietistica
Coordinatore del Corso di studio	Prof.ssa Angelina Passaro angelina.passaro@unife.it http://docente.unife.it/angelina.passaro
Direttrice delle attività didattiche (eventuale)	Dott.ssa Simona Colombari simona.colombari@unife.it http://docente.unife.it/simona.colombari
Manager didattico	Dott. Luca Vecchiattini md.profsanitarie@unife.it https://www.unife.it/it/studiare/supporto/md
Supporto al Manager didattico	Dott.ssa Elisabetta Zavatti md.profsanitarie@unife.it https://www.unife.it/it/studiare/supporto/md
Servizi agli studenti	Pagina web per Futuri Studenti https://www.unife.it/it/menu-profilati/futuri-studenti Pagina web Unife per Studenti iscritti https://www.unife.it/it/menu-profilati/studenti-iscritti

Struttura e ordinamento del corso di studio

Attività formative	A = di base	A1 = Scienze propedeutiche A2 = Scienze biomediche A3 = Primo soccorso
	B = caratterizzanti	B1 = Scienze della dietistica B2 = Scienze medico-chirurgiche B3 = Scienze della prevenzione dei servizi sanitari B4 = Scienze interdisciplinari cliniche B5 = Scienze umane e psicopedagogiche B6 = Scienze interdisciplinari B7 = Scienze del management sanitario B8 = Tirocinio differenziato per specifico profilo
	C = affini o integrative	
	D = a scelta dello studente	
	E1= lingua straniera	Inglese
	E2 = prova finale	Attività formative relative alla preparazione/dissertazione della prova finale
	F	attività formative, non previste dalle lettere precedenti, volte ad acquisire ulteriori conoscenze linguistiche, nonché abilità informatiche e telematiche, relazionali, o comunque utili per l'inserimento nel mondo del lavoro, nonché attività formative volte ad agevolare le scelte professionali, mediante la conoscenza diretta del settore lavorativo cui il titolo di studio può dare accesso, tra cui, in particolare, i tirocini formativi.
SSD	Settore Scientifico Disciplinare	
TAF	Tipologia Attività Formativa	
CFU e tipologia	Credito Formativo Universitario (T: teorico - P: pratico)	
Tipo corso	CS: corso singolo, CI: corso integrato (formato da più moduli)	
Modulo	Unità didattica che fa parte di un insegnamento attivato come corso integrato.	
Tipo insegnamento	T: teorico, P: pratico, OB: obbligatorio, SC: a scelta dello studente	
Tipo esame	S: singolo, A: accorpato (con la disciplina di cui al numero indicato)	

Rapporto CFU/ore secondo D.M. 270/04

tipo di attività didattica	ore di attività didattica assistita per credito	ore di studio individuali corrispondenti per credito	ore complessive di lavoro di apprendimento per credito
CFU Teorico (TAF A, B)	8	17	25
CFU Teorico (TAF C)	8	17	25
CFU Teorico (TAF D)	8	17	25
CFU Pratico (TAF A, B)	12	13	25
CFU Pratico (TAF C)	12	13	25
CFU Pratico (TAF D)	12	13	25
Laboratori, esercitazioni, seminari	12**	13	25
** in base alle necessità del corso	25**	0**	
Tirocinio	25	0	25
prova finale	5	20	25

**COORTE 2023/24
PRIMO ANNO
EROGATO NEL 2023/24**

Primo Semestre

N	Insegnamento	SSD	TAF	Crediti T	Crediti P	Tot CFU	Ore frontali T + P	Tipo corso	Tipo esame
1	Anatomia, istologia, biologia e genetica					7		CI	S
	Anatomia umana	BIO/16	A2	3			24		
	Biologia applicata	BIO/13	A2	2			16		
	Genetica medica	MED/03	A2	1			8		
	Istologia	BIO/17	A2	1			8		
2	Chimica degli alimenti e tecnologie alimentari					6		CI	S
	Chimica degli alimenti	CHIM/10	B1	2			16		
	Dietetica applicata I	MED/49	B1	1			8		
	Laboratori professionali II	MED/49	F		1		25		
	Scienze e tecnologie alimentari	CHIM/10	B1	2			16		
3	Chimica e biochimica					6		CI	S
	Biochimica clinica e biologia molecolare clinica	BIO/12	B3	2			16		
	Chimica e biochimica	BIO/10	A2	3			24		
	Laboratori professionali I	MED/49	F		1		25		
4	Scienze di base					9		CI	S
	Diagnostica per immagini e radioprotezione	MED/36	B3	1			8		
	Fisica	FIS/07	A1	2			16		
	Informatica	INF/01	A1	2			16		
	Medicina del lavoro	MED/44	B3	1			8		
	Statistica medica	MED/01	A1	1			8		
	Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica	SECS-S/02	B6	2			16		
5	Inglese scientifico	L-LIN/12	E	3		3	24	CS	S
	Totale crediti PRIMO anno primo semestre					31			

Secondo Semestre

N	Insegnamento	SSD	TAF	Crediti T	Crediti P	Tot CFU	Ore frontali T + P	Tipo corso	Tipo esame
6	Alimentazione e nutrizione umana I					6		CI	S
	Nutrizione umana	MED/49	B1	4			32		
	Principi di dietetica	MED/09	B1	2			16		
7	Fisiologia, fisiopatologia e patologia generale					8		CI	S
	Fisiologia umana	BIO/09	A2	3			24		
	Fisiopatologia della nutrizione	MED/09	B1	2			16		
	Fisiopatologia del ricambio	MED/13	B1	1			8		
	Patologia generale	MED/04	A2	2			16		
8	Microbiologia ed igiene					7		CI	S
	Igiene generale ed applicata	MED/42	B1	2			16		
	Laboratori professionali III	MED/49	F		1		25		
	Microbiologia e microbiologia clinica	MED/07	A2	3			24		
	Presidi igienistici	MED/42	B1	1			8		
9	Tirocinio I	MED/49	B8		9	9	225	CS	S
	Totale crediti PRIMO anno secondo semestre					30			

TOTALE CREDITI 1° ANNO						61			
-------------------------------	--	--	--	--	--	-----------	--	--	--

**COORTE 2023/24
SECONDO ANNO
EROGATO NEL 2024/25**

PRIMO SEMESTRE

N	Insegnamento	SSD	TAF	Crediti T	Crediti P	Tot CFU	Ore frontali T + P	Tipo corso	Tipo esame
10	Diagnostica e farmacologia					6		CI	S
	Diagnostica chimico clinica	MED/05	B2	2			16		
	Farmacologia	BIO/14	A3	2			16		
	Malattie odontostomatologiche	MED/28	B4	2			16		
11	Nutrizione clinica I					6		CI	S
	Dietetica applicata II	MED/49	B1	2			16		
	Gastroenterologia	MED/12	B1	2			16		
	Nefrologia	MED/14	B1	2			16		
12	Patologie materno infantili					7		CI	S
	Dietoterapia in terapia intensiva	MED/41	A3	1			8		
	Dietoterapia nelle emergenze medico chirurgiche	MED/18	B2	1			8		
	Ginecologia e ostetricia	MED/40	B2	2			16		
	Metodologia dell'educazione alimentare e terapeutica	MED/45	A3	1			8		
	Pediatria generale e specialistica	MED/38	B1	2			16		
13	Tirocinio II (secondo anno primo semestre – no esame)	MED/49	B8		11	11	275	CS	A con n. 18
	Totale crediti SECONDO anno primo semestre					30			

SECONDO SEMESTRE

N	Insegnamento	SSD	TAF	Crediti T	Crediti P	Tot CFU	Ore frontali T + P	Tipo corso	Tipo esame
14	Alimentazione e nutrizione umana II					6		CI	S
	Alimentazione del lavoratore e dello sportivo	MED/13	B1	1			8		
	Alimentazione in età geriatrica	MED/09	B1	1			8		
	Etica professionale	MED/49	B1	1			8		
	Medicina legale	MED/43	B3	1			8		
	Valutazione dello stato di nutrizione e sistemi di sorveglianza nutrizionale	MED/49	B1	2			16		
15	Nutrizione clinica II					6		CI	S
	Allergologia	MED/09	A3	1			8		
	Aspetti nutrizionali nel paziente con malattie dell'apparato cardiovascolare	MED/09	B1	1			8		
	Dietetica applicata III	MED/49	B1	1			8		
	Malattie endocrine e del metabolismo	MED/13	B1	2			16		
	Oncologia medica	MED/06	B4	1			8		
16	Organizzazione dei servizi di ristorazione collettiva					6		CI	S
	Attività seminariali	MED/49	F	3			36		
	Nutrizione di collettività	MED/49	B1	3			24		
17	A scelta dello studente		D	2		2	16	CS	S
18	Tirocinio II (secondo anno secondo semestre)	MED/49	B8		9	9	225	CS	A con n. 13 - esame
	Totale crediti SECONDO anno secondo semestre					29			

TOTALE CREDITI 2° ANNO						59			
-------------------------------	--	--	--	--	--	-----------	--	--	--

**COORTE 2023/24
TERZO ANNO
EROGATO NEL 2025/26**

PRIMO SEMESTRE

N	Insegnamento	SSD	TAF	Crediti T	Crediti P	Tot CFU	Ore frontali T + P	Tipo corso	Tipo esame
19	Psicologia, psichiatria e disturbi del comportamento alimentare					8		CI	S
	Psicologia e psicoterapia dei disturbi del comportamento alimentare	M-PSI/01	B5	2			16		
	Psicologia generale	M-PSI/01	A1	3			24		
	Psiconeuroendocrinologia	MED/13	B4	1			8		
	Scienze tecniche dietetiche applicate (DCA)	MED/49	B1	1			8		
	Trattamento farmacologico dei disturbi del comportamento alimentare	BIO/14	B2	1			8		
20	Tirocinio III (terzo anno primo semestre – no esame)	MED/49	B8		20	20	500	CS	A con n. 24
21	A scelta dello studente		D	2		2	16	CS	S
	Totale crediti TERZO anno primo semestre					30			

SECONDO SEMESTRE

N	Insegnamento	SSD	TAF	Crediti T	Crediti P	Tot CFU	Ore frontali T + P	Tipo corso	Tipo esame
22	Inglese II livello	L-LIN/12	F	3		3	36	CS	S
23	Scienze del management sanitario					8		CI	S
	Diritto del lavoro	IUS/07	B7	2			16		
	Gestione e controllo della sicurezza alimentare	MED/42	C	1			8		
	Impianti dell'industria alimentare	CHIM/10	B1	1			8		
	Marketing e packaging	CHIM/10	B1	1			8		
	Organizzazione aziendale	SECS-P/10	B7	2			16		
	Organizzazione e programmazione sanitaria	MED/42	B3	1			8		
24	Tirocinio III (terzo anno secondo semestre)	MED/49	B8		11	11	275	CS	A con n. 20 - esame
25	A scelta dello studente		D	2		2	16	CS	S
	Attività preparatoria alla tesi	PROFIN_S	E			4	20		
	Discussione della dissertazione	PROFIN_S	E			2	10		
	TOTALE crediti TERZO anno secondo semestre					30			

TOTALE CREDITI 3° ANNO						60			
-------------------------------	--	--	--	--	--	-----------	--	--	--

COORTE 2022/23
SECONDO ANNO
EROGATO NEL 2023/24 E DISATTIVATO DAL 2024/25

PRIMO SEMESTRE

N	Insegnamento	SSD	TAF	Crediti T	Crediti P	Tot CFU	Ore frontali T + P	Tipo corso	Tipo esame
10	Diagnostica e farmacologia					6		CI	S
	Diagnostica chimico clinica	MED/05	B2	2			16		
	Farmacologia	BIO/14	A3	2			16		
	Malattie odontostomatologiche	MED/28	B4	2			16		
11	Nutrizione clinica I					6		CI	S
	Dietetica applicata II	MED/49	B1	2			16		
	Gastroenterologia	MED/12	B1	2			16		
	Nefrologia	MED/14	B1	2			16		
12	Patologie materno infantili					7		CI	S
	Dietoterapia in terapia intensiva	MED/41	A3	1			8		
	Dietoterapia nelle emergenze medico chirurgiche	MED/18	B2	1			8		
	Ginecologia e ostetricia	MED/40	B2	2			16		
	Metodologia dell'educazione alimentare e terapeutica	MED/45	A3	1			8		
	Pediatria generale e specialistica	MED/38	B1	2			16		
13	Tirocinio II (secondo anno primo semestre – no esame)	MED/49	B8		11	11	275	CS	A con n. 18
	Totale crediti SECONDO anno primo semestre					30			

SECONDO SEMESTRE

N	Insegnamento	SSD	TAF	Crediti T	Crediti P	Tot CFU	Ore frontali T + P	Tipo corso	Tipo esame
14	Alimentazione e nutrizione umana II					6		CI	S
	Alimentazione del lavoratore e dello sportivo	MED/13	B1	1			8		
	Alimentazione in età geriatrica	MED/09	B1	1			8		
	Etica professionale	MED/49	B1	1			8		
	Medicina legale	MED/43	B3	1			8		
	Valutazione dello stato di nutrizione e sistemi di sorveglianza nutrizionale	MED/49	B1	2			16		
15	Nutrizione clinica II					6		CI	S
	Allergologia	MED/09	A3	1			8		
	Aspetti nutrizionali nel paziente con malattie dell'apparato cardiovascolare	MED/09	B1	1			8		
	Dietetica applicata III	MED/49	B1	1			8		
	Malattie endocrine e del metabolismo	MED/13	B1	2			16		
	Oncologia medica	MED/06	B4	1			8		
16	Organizzazione dei servizi di ristorazione collettiva					7		CI	S
	Attività seminariali	MED/49	F	3			36		
	Nutrizione di collettività	MED/49	B1	3			24		
	Sicurezza sui luoghi di lavoro	MED/44	B3	1			8		
17	A scelta dello studente		D	2		2	16	CS	S
18	Tirocinio II (secondo anno secondo semestre)	MED/49	B8		9	9	225	CS	A con n. 13 - esame
	Totale crediti SECONDO anno secondo semestre					30			

TOTALE CREDITI 2° ANNO						60			
-------------------------------	--	--	--	--	--	-----------	--	--	--

**COORTE 2022/23
TERZO ANNO
EROGATO NEL 2024/25**

PRIMO SEMESTRE

N	Insegnamento	SSD	TAF	Crediti T	Crediti P	Tot CFU	Ore frontali T + P	Tipo corso	Tipo esame
19	Psicologia, psichiatria e disturbi del comportamento alimentare					8		CI	S
	Psicologia e psicoterapia dei disturbi del comportamento alimentare	M-PSI/01	B5	2			16		
	Psicologia generale	M-PSI/01	A1	3			24		
	Psiconeuroendocrinologia	MED/13	B4	1			8		
	Scienze tecniche dietetiche applicate (DCA)	MED/49	B1	1			8		
	Trattamento farmacologico dei disturbi del comportamento alimentare	BIO/14	B2	1			8		
20	Tirocinio III (terzo anno primo semestre – no esame)	MED/49	B8		20	20	500	CS	A con n. 24
21	A scelta dello studente		D	2		2	16	CS	S
	Totale crediti TERZO anno primo semestre					30			

SECONDO SEMESTRE

N	Insegnamento	SSD	TAF	Crediti T	Crediti P	Tot CFU	Ore frontali T + P	Tipo corso	Tipo esame
22	Inglese II livello	L-LIN/12	F	3		3	36	CS	S
23	Scienze del management sanitario					8		CI	S
	Diritto del lavoro	IUS/07	B7	2			16		
	Gestione e controllo della sicurezza alimentare	MED/42	C	1			8		
	Impianti dell'industria alimentare	CHIM/10	B1	1			8		
	Marketing e packaging	CHIM/10	B1	1			8		
	Organizzazione aziendale	SECS-P/10	B7	2			16		
	Organizzazione e programmazione sanitaria	MED/42	B3	1			8		
24	Tirocinio III (terzo anno secondo semestre)	MED/49	B8		11	11	275	CS	A con n. 20 - esame
25	A scelta dello studente		D	2		2	16	CS	S
	Attività preparatoria alla tesi	PROFIN_S	E			4	20		
	Discussione della dissertazione	PROFIN_S	E			2	10		
	TOTALE crediti TERZO anno secondo semestre					30			
TOTALE CREDITI 3° ANNO						60			

**COORTE 2021/22
TERZO ANNO
EROGATO NEL 2023/24**

Primo Semestre

N	Insegnamento	SSD	TAF	Crediti T	Crediti P	Tot CFU	Ore frontali T + P	Tipo corso	Tipo esame
19	Psicologia, psichiatria e disturbi del comportamento alimentare					8		CI	S
	Psicologia e psicoterapia dei disturbi del comportamento alimentare	M-PSI/01	B5	2			16		
	Psicologia generale	M-PSI/01	A1	3			24		
	Psiconeuroendocrinologia	MED/13	B4	1			8		
	Scienze tecniche dietetiche applicate (DCA)	MED/49	B1	1			8		
	Trattamento farmacologico dei disturbi del comportamento alimentare	BIO/14	B2	1			8		
20	Tirocinio III (terzo anno primo semestre – no esame)	MED/49	B8		20	20	500	CS	A con n. 24
21	A scelta dello studente		D	2		2	16	CS	S
	Totale crediti TERZO anno primo semestre					30			

Secondo Semestre

N	Insegnamento	SSD	TAF	Crediti T	Crediti P	Tot CFU	Ore frontali T + P	Tipo corso	Tipo esame
22	Inglese II livello	L-LIN/12	F	3		3	36	CS	S
23	Scienze del management sanitario					8		CI	S
	Diritto del lavoro	IUS/07	B7	2			16		
	Gestione e controllo della sicurezza alimentare	MED/42	C	1			8		
	Impianti dell'industria alimentare	CHIM/10	B1	1			8		
	Marketing e packaging	CHIM/10	B1	1			8		
	Organizzazione aziendale	SECS-P/10	B7	2			16		
	Organizzazione e programmazione sanitaria	MED/42	B3	1			8		
24	Tirocinio III (terzo anno secondo semestre)	MED/49	B8		11	11	275		
25	A scelta dello studente		D	2		2	16	CS	S
	Attività preparatoria alla tesi	PROFIN_S	E			4	20		
	Discussione della dissertazione	PROFIN_S	E			2	10		
	TOTALE crediti TERZO anno secondo semestre					30			

TOTALE CREDITI 3° ANNO						60			
-------------------------------	--	--	--	--	--	----	--	--	--

CORSI A SCELTA DELLO STUDENTE

L'elenco sotto riportato è indicativo. Potrebbero essere apportate delle modifiche che verranno pubblicate alla pagina:
<https://www.unife.it/it/studiare/studiare/piani-di-studio> nel modulo di scelta degli insegnamenti 2023/24.

Insegnamenti	SSD	ORE	Crediti	Anno/Semestre
Aspetti nutrizionali e psicologici della ristorazione scolastica	M-PSI/08	8	1	II / II
	MED/49	8	1	
Controllo neuroendocrino dell'appetito	MED/13	16	2	II / II
Fisiopatologia e clinica della malnutrizione	MED/09	16	2	III / I
Micronutrienti: dieta e stato di salute	MED/13	16	2	III / II
Vitamine e antiossidanti della dieta	MED/09	16	2	III / II

Le coperture degli insegnamenti sono consultabili alla voce "Programmi, insegnamenti e docenti" del sito del Corso di Studio.

	Anatomia, istologia, biologia e genetica	Chimica degli alimenti e tecnologie alimentari	Chimica e biochimica	Scienze di base	Inglese scientifico	Alimentazione nutrizione umana I	Fisiologia, fisiopatologia e patologia generale	Microbiologia ed igiene	Diagnostica e farmacologia	Nutrizione clinica I	Patologie materne infantili	Alimentazione e nutrizione umana II	Nutrizione clinica II	Organizzazione dei servizi di ristorazione collettiva	Psicologia, psichiatria e disturbi del comportamento alimentare	Inglese II livello	Scienze del management sanitario	altre attività formative (TIROCINIO)	PROVA FINALE
A - Conoscenza e capacità di comprensione																			
conoscenze di base: fisica, statistica, informatica, istologia, anatomia umana e fisiologia umana;	X		X	X			X	X	X		X		X		X			X	X
conoscenze approfondite di chimica e biochimica generale, biochimica clinica e biologia molecolare clinica, genetica medica, biologia applicata, chimica degli alimenti, tecnologie alimentari, microbiologia e microbiologia clinica, igiene generale e applicata e di lingua inglese	X		X	X			X	X	X		X		X		X			X	X
i rischi di acquisizione delle malattie a trasmissione alimentare, gli interventi di prevenzione e la valutazione della qualità igienica degli alimenti;		X				X	X		X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
i caratteri bromatologici e organolettici degli alimenti crudi e le variazioni conseguenti alla conservazione e alla cottura;		X				X	X		X	X	X	X	X	X	X		X		
i meccanismi biochimici e fisiologici che regolano la digestione degli alimenti, l'assorbimento, l'utilizzazione metabolica dei principi nutritivi;		X				X	X		X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
le funzioni e i processi cognitivi, emotivi e motivazionali e la loro influenza sul comportamento;		X				X	X		X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
le tecniche di valutazione del comportamento con particolare riferimento a quello alimentare;		X				X	X		X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
le modalità di intervento dietetico nutrizionale in ambito di ristorazione collettiva.		X				X	X		X	X	X	X	X	X	X		X	X	
le patologie indotte e/o correlate alla alimentazione;								X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
l'eziopatogenesi e la clinica delle principali patologie								X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
le basi fisiologiche e fisiopatologiche che caratterizzano le varie fasi della vita, per suggerire le indicazioni nutrizionali necessarie								X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
i protocolli diagnostico terapeutici con valutazione del caso e definizione degli obiettivi								X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
le indicazioni, gli aspetti tecnici e metabolici nonché le complicanze della nutrizione artificiale nelle diverse condizioni patologiche								X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
le dinamiche relazionali nel rapporto assistenziale e le principali patologie psichiatriche con particolare attenzione all'approccio dei Disturbi del comportamento alimentare (DCA)								X	X	X	X	X	X	X	X			X	
il management sanitario															X		X		
la legislazione in generale e quella specifica di lavoro a favore di altri															X		X		
la lingua inglese a un livello sufficientemente approfondito che permetta di comunicare con professionisti di altri paesi					X											X			X
B - Capacità di applicare conoscenza e comprensione																			
espletare attività clinica e ambulatoriale in perfetta armonia con la formazione professionale richiesta	X		X	X			X	X	X		X		X		X			X	X

	Anatomia, istologia, biologia e genetica	Chimica degli alimenti e tecnologie alimentari	Chimica e biochimica	Scienze di base	Inglese scientifico	Alimentazione nutrizione umana I	Fisiologia, fisiopatologia e patologia generale	Microbiologia ed igiene	Diagnostica e farmacologia	Nutrizione clinica I	Patologie materne infantili	Alimentazione e nutrizione umana II	Nutrizione clinica II	Organizzazione dei servizi di ristorazione collettiva	Psicologia, psichiatria e disturbi del comportamento alimentare	Inglese II livello	Scienze del management sanitario	altre attività formative (TIROCINIO)	PROVA FINALE
redigere con autonomia professionale un dietetico per gruppi di popolazione in condizioni fisiologiche e patologiche di diverse fasce di età;	X		X	X			X	X	X		X		X		X			X	
valutare lo stato di nutrizione di individui e di popolazione in condizioni fisiologiche e patologiche di diverse fasce di età	X		X	X			X	X	X		X		X		X			X	X
organizzare autonomamente le conoscenze e le tecniche operative apprese per l'esercizio della professione.		X				X	X		X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
integrare le conoscenze conseguite attraverso lo studio con quelle professionalizzanti derivanti dall'attività di tirocinio		X				X	X		X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
applicare le procedure operative proprie del profilo professionale e di interagire con gli altri professionisti (medici, psicologi, personale amministrativo, ecc.)		X				X	X		X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
interagisce con altri professionisti nella pianificazione di interventi sanitari in generale e dietetici in particolare volti alla prevenzione delle malattie nutrizionali e non.								X	X	X	X	X		X				X	X
Comprende e gestisce, nei limiti di sua competenza, gli effetti della terapia farmacologica di patologie sistemiche, considera le eventuali implicazioni sulle procedure terapeutiche e monitora le funzioni vitali del paziente durante tutte le fasi operative								X	X	X	X	X		X				X	X
comunica in inglese medico-scientifico, organizza in modo ergonomico il proprio assetto professionale per pianificare - individualmente o in equipe quando necessario - interventi volti alla prevenzione delle diverse patologie che interessano i singoli pazienti o gruppi di popolazione					X											X		X	X
propone e sostiene argomentazioni utili alla risoluzione di problemi complessi nel proprio ambito disciplinare															X		X	X	X
C- Autonomia di giudizio																			
organizzano e coordinano le attività specifiche relative all'alimentazione in generale e alla dietetica in particolare										X	X	X	X	X				X	X
collaborano con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di alimentazione		X						X						X			X	X	
elaborano, formulano e attuano le diete prescritte dal medico, in caso di patologie e ne controllano l'accettabilità da parte del paziente;										X	X		X					X	X
collaborano con altre figure al trattamento multidisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare										X			X					X	X
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		X								X			X	X				X	

Allegato 3 – Tutor didattici e guide di tirocinio, relative sedi presso le quali è possibile svolgere le attività di tirocinio

I Tutor didattici sono professionisti delle professioni sanitarie, in possesso di laurea triennale, laurea magistrale/specialistica in discipline affini o complementari al corso di studi di Dietistica, che collaborano con i Direttori delle Attività Didattiche e i Coordinatori di anno nella pianificazione dei tirocini nelle diverse sedi.

La guida di tirocinio è un operatore appartenente allo stesso profilo professionale o a profilo affine o complementare che propone un modello di ruolo professionale nelle sedi di tirocinio. È un facilitatore della formazione che, mentre svolge la professione nella struttura dove viene effettuato il tirocinio, ha il compito di affiancare lo studente garantendo la sicurezza durante le attività professionalizzanti svolte. La guida di tirocinio ha le competenze necessarie per fungere da guida per lo studente e partecipa attivamente nella sua formazione facilitandone l'apprendimento. In base all'osservazione dello studente e agli obiettivi da raggiungere decide quali attività far svolgere autonomamente allo studente, facilitandone i processi di apprendimento e di integrazione tra l'esperienza pratica e teoria appresa.

Tale figura collabora insieme ai tutor didattici nel processo di revisione degli obiettivi di tirocinio e degli strumenti di valutazione dell'apprendimento. Ha l'obbligo di documentare la presenza dello studente mediante firma sul dossier di tirocinio e di esprimere una valutazione sullo studente. Tale figura professionale viene formata attraverso corsi di formazione e aggiornamento condotti in modo specifico per le guide di tirocinio. Complessivamente nell'arco di un anno sono coinvolte guide di tirocinio in un numero non inferiore a 7.

Le sedi presso le quali è possibile svolgere le attività di tirocinio sono:

Sedi di tirocinio	Numero di tutor
Azienda Ospedaliero Universitaria Ferrara	3
Azienda USL di Ferrara	8
Università di Ferrara	1
Aziende Sanitarie Pubbliche e Convenzionate presenti sul Territorio Italiano	Numero Variabile in base alle convenzioni con UniFe

Le sedi di tirocinio sono convenzionate con l'Università degli Studi di Ferrara.