

**Ordinamento didattico del corso di Laurea,
Obiettivi formativi specifici
Quadro generale delle attività formative**

**Università degli Studi di TORINO
Ordinamento didattico del Corso di Laurea triennale (DM270)
in DIETISTICA
(abilitante alla professione sanitaria di Dietista)
attivato ai sensi del D.M. 22/10/2004, n. 270
valido a partire dall'anno accademico 2011/2012**

| | |
|--|---|
| Università | Università degli Studi di TORINO |
| Classe | L/SNT3 - Professioni sanitarie tecniche |
| Nome del corso | Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista) |
| Nome inglese | Dietistic |
| Lingua in cui si tiene il corso | italiano |
| Codice interno all'ateneo del corso | 070718 |
| Data del DM di approvazione dell'ordinamento didattico | 30/05/2011 |
| Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico | 30/06/2011 |
| Data di approvazione della struttura didattica | 16/12/2010 |
| Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione | 07/03/2011 |
| Data della relazione tecnica del nucleo di valutazione | 20/12/2010 |
| Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni | 13/09/2010 - |
| Modalità di svolgimento | convenzionale |
| Eventuale indirizzo internet del corso di laurea | http://dietistica.campusnet.unito.it/cgi-bin/home.pl |
| Dipartimento di riferimento ai fini amministrativi | Scienze mediche |
| EX facoltà di riferimento ai fini amministrativi | MEDICINA e CHIRURGIA |
| Massimo numero di crediti riconoscibili | 60 DM-16/3/2007-A# 412 come da: Nota 1063 del 29/04/2011 |
| Corsi della medesima classe | <ul style="list-style-type: none"> • Igiene dentale (abilitante alla professione sanitaria di Igienista dentale) approvato con D.M. del 30/05/2011 • Tecniche audioprotesiche (abilitante alla professione sanitaria di Audioprotesista) approvato con D.M. del 30/05/2011 • Tecniche di neurofisiopatologia (abilitante alla professione sanitaria di Tecnico di neurofisiopatologia) approvato con D.M. del 30/05/2011 • Tecniche di radiologia medica, per immagini e radioterapia (abilitante alla professione sanitaria di Tecnico di radiologia medica) approvato con D.M. del 30/05/2011 |

Obiettivi formativi qualificanti della classe: L/SNT3 Professioni sanitarie tecniche

I laureati nella classe, ai sensi dell'articolo 6, comma 3 del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502 e successive modificazioni ed integrazioni, ai sensi della legge 26 febbraio 1999, n.42 e ai sensi della legge 10 agosto 2000, n. 251, sono professionisti sanitari il cui campo proprio di attività e responsabilità è determinato dai contenuti dei decreti ministeriali istituiti dei profili professionali e degli ordinamenti didattici dei rispettivi corsi universitari e di formazione post base nonché degli specifici codici deontologici.

I laureati nella classe delle professioni sanitarie dell'area tecnico-diagnostica e dell'area tecnico-assistenziale svolgono, con titolarità e autonomia professionale, le procedure tecniche necessarie alla esecuzione di metodiche diagnostiche su materiali biologici o sulla persona, ovvero attività tecnico-assistenziale, in attuazione di quanto previsto nei regolamenti concernenti l'individuazione delle figure e dei relativi profili professionali definiti con decreto del Ministro della sanità.

I laureati nella classe sono dotati di un'adeguata preparazione nelle discipline di base, tale da consentire loro la migliore comprensione dei più rilevanti elementi che sono alla base dei processi patologici che si sviluppano in età evolutiva, adulta e geriatrica, sui quali si focalizza il loro intervento diagnostico. Devono inoltre saper utilizzare almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali.

Le strutture didattiche devono individuare e costruire altrettanti percorsi formativi atti alla realizzazione delle diverse figure di laureati funzionali ai profili professionali individuati dai decreti del Ministero della sanità.

Le strutture didattiche individuano a tal fine, mediante l'opportuna selezione degli ambiti disciplinari delle attività formative caratterizzanti, con particolare riguardo ai settori scientifico-disciplinari professionalizzanti, gli specifici percorsi formativi delle professioni sanitarie comprese nella classe.

In particolare, i laureati nella classe, in funzione dei suddetti percorsi formativi, devono raggiungere le competenze professionali di seguito indicate e specificate riguardo ai singoli profili identificati con provvedimenti della competente autorità ministeriale. Il raggiungimento delle competenze professionali si attua attraverso una formazione teorica e pratica che includa anche l'acquisizione di competenze comportamentali e che venga conseguita nel contesto lavorativo specifico di ogni profilo, così da garantire, al termine del percorso formativo, la piena padronanza di tutte le necessarie competenze e la loro immediata spendibilità nell'ambiente di lavoro.

Particolare rilievo, come parte integrante e qualificante della formazione professionale, riveste l'attività formativa pratica e di tirocinio clinico, svolta con almeno 60 CFU con la supervisione e la guida di tutori professionali appositamente assegnati, coordinata da un docente appartenente al più elevato livello formativo previsto per ciascun specifico profilo professionale e corrispondente alle norme definite a livello europeo ove esistenti.

I laureati della classe, in funzione dei suddetti percorsi formativi, devono raggiungere le competenze previste dagli specifici profili professionali di cui alle aree individuate dal decreto del Ministero della sanità in corso di perfezionamento, citato nelle premesse.

In particolare: Area tecnico-diagnostica

Nell'ambito della professione sanitaria del **tecnico audiometrista**, i laureati sono operatori sanitari cui competono le attribuzioni previste dal D.M. del Ministero della sanità 14 settembre 1994, n. 667 e successive modificazioni ed integrazioni; ovvero svolgono la loro attività nella prevenzione, valutazione e riabilitazione delle patologie del sistema uditivo ed vestibolare, nel rispetto delle attribuzioni e delle competenze diagnostico-terapeutiche del medico. L'attività dei laureati in tecniche audiometriche è volta all'esecuzione di tutte le prove non invasive, psico-acustiche ed elettrofisiologiche di valutazione e misura del sistema uditivo ed vestibolare ed alla riabilitazione dell'handicap conseguente a patologia dell'apparato uditivo ed vestibolare. Essi operano, su prescrizione del medico, mediante atti professionali che implicano la piena responsabilità e la conseguente autonomia; collaborano con altre figure professionali ai programmi di prevenzione e di riabilitazione delle sordità utilizzando tecniche e metodologie strumentali e protesiche; svolgono la loro attività professionale in strutture sanitarie, pubbliche o private, in regime di dipendenza o libero-professionale.

Nell'ambito della professione sanitaria del **tecnico di laboratorio biomedico**, i laureati sono operatori sanitari cui competono le attribuzioni previste dal D.M. Ministero della sanità 26 settembre 1994, n. 745 e successive modificazioni ed integrazioni; ovvero sono responsabili degli atti di loro competenza, svolgono attività di laboratorio di analisi e di ricerca relative ad analisi biomediche e biotecnologiche ed in particolare di biochimica, di microbiologia, parassitologia e virologia, di farmaco-tossicologia, di immunologia, di patologia clinica, di ematologia, di citologia e di istopatologia. I laureati in tecniche diagnostiche di laboratorio biomedico svolgono con autonomia tecnico professionale le loro prestazioni lavorative in diretta collaborazione con il personale laureato di laboratorio preposto alle diverse responsabilità operative di appartenenza; sono responsabili, nelle strutture di laboratorio, del corretto adempimento delle procedure analitiche e del loro operato, nell'ambito delle loro funzioni in applicazione dei protocolli di lavoro definiti dai dirigenti responsabili; verificano la corrispondenza delle prestazioni erogate agli indicatori e standard predefiniti dal responsabile della struttura; controllano e verificano il corretto funzionamento delle apparecchiature utilizzate, provvedono alla manutenzione ordinaria ed alla eventuale eliminazione di piccoli inconvenienti; partecipano alla programmazione e organizzazione del lavoro nell'ambito della struttura in cui operano; svolgono la loro attività in strutture di laboratorio pubbliche e private, autorizzate secondo la normativa vigente, in rapporto di dipendenza o libero-professionale; contribuiscono alla formazione del personale di supporto e concorrono direttamente all'aggiornamento relativo al loro profilo professionale e alla ricerca. I laureati in tecniche di laboratorio biomedico devono inoltre acquisire conoscenze e capacità nel settore di attività degli istituti di zooprofilassi e nel settore delle biotecnologie.

Nell'ambito della professione sanitaria di **tecnico di radiologia medica**, per immagini e radioterapia, i laureati sono operatori sanitari cui competono le attribuzioni previste dal D.M. del Ministero della sanità 26 settembre 1994, n. 746 e successive modificazioni ed integrazioni; ovvero sono responsabili degli atti di loro competenza e sono autorizzati ad espletare indagini e prestazioni radiologiche, nel rispetto delle norme di radioprotezione. I laureati in tecniche diagnostiche radiologiche sono abilitati a svolgere, in conformità a quanto disposto dalla legge 31 gennaio 1983,25, in via autonoma, o in collaborazione con altre figure sanitarie, su prescrizione medica tutti gli interventi che richiedono l'uso di sorgenti di radiazioni ionizzanti, sia artificiali che naturali, di energie termiche, ultrasoniche, di risonanza magnetica nucleare nonché gli interventi per la protezione fisica o dosimetrica; partecipano alla programmazione e organizzazione del lavoro nell'ambito della struttura in cui operano nel rispetto delle loro competenze; gestiscono l'erogazione di prestazioni polivalenti di loro competenza in collaborazione diretta con il medico radio-diagnosta, con il medico nucleare, con il medico radioterapista e con il fisico sanitario, secondo protocolli diagnostici e terapeutici preventivamente definiti dal responsabile della struttura; sono responsabili degli atti di loro competenza, in particolare controllando il corretto funzionamento delle apparecchiature loro affidate, provvedendo all'eliminazione di inconvenienti di modesta entità e attuando programmi di verifica e controllo a garanzia della qualità secondo indicatori e standard predefiniti; svolgono la loro attività nelle strutture sanitarie pubbliche o private, in rapporto di dipendenza o libero professionale; contribuiscono alla formazione del personale di supporto e concorrono direttamente all'aggiornamento relativo al loro profilo professionale e alla ricerca. Nell'ambito della formazione della predetta figura professionale, le università assicurano un'adeguata formazione in materia di protezione dalle radiazioni ionizzanti.

Nell'ambito della professione sanitaria del **tecnico di neurofisiopatologia**, i laureati sono operatori sanitari cui competono le attribuzioni previste dal D.M. del Ministero della sanità 15 marzo 1995, n. 183 e successive modificazioni ed integrazioni; ovvero svolgono la loro attività nell'ambito della diagnosi delle patologie del sistema nervoso, applicando direttamente, su prescrizione medica, le metodiche diagnostiche specifiche in campo neurologico e neurochirurgico (elettroencefalografia, elettro-neuro-miografia, poligrafia, potenziali evocati, ultrasuoni). I laureati in tecniche di diagnostica neuro-fisiopatologica applicano le metodiche più idonee per la registrazione dei fenomeni bioelettrici, con diretto intervento sul paziente e sulle apparecchiature ai fini della realizzazione di un programma di lavoro diagnostico-strumentale o di ricerca neurofisiologica predisposto in stretta collaborazione con il medico specialista; gestiscono compiutamente il lavoro di raccolta e di ottimizzazione delle varie metodiche diagnostiche, sulle quali, su richiesta devono redigere un rapporto descrittivo sotto l'aspetto tecnico; hanno dirette responsabilità nell'applicazione e nel risultato finale della metodica diagnostica utilizzata; impiegano metodiche diagnostico-strumentali per l'accertamento dell'attività elettro-cerebrale ai fini clinici e/o medico-legali; provvedono alla predisposizione e controllo della strumentazione delle apparecchiature in dotazione; esercitano la loro attività in strutture sanitarie pubbliche e private, in regime di dipendenza o libero professionale.

Area tecnico-assistenziale

Nell'ambito della professione sanitaria del **tecnico ortopedico**, i laureati sono operatori sanitari cui competono le attribuzioni previste dal D.M. del Ministero della sanità 14 settembre 1994, n. 665 e successive modificazioni ed integrazioni; ovvero operano, su prescrizione medica e successivo collaudo, la costruzione e/o adattamento, applicazione e fornitura di protesi, ortesi e di ausili sostitutivi, correttivi e di sostegno dell'apparato locomotore, di natura funzionale ed estetica, di tipo meccanico o che utilizzano l'energia esterna o energia mista corporea ed esterna, mediante rilevamento diretto sul paziente di misure e modelli. I laureati in tecniche ortopediche, nell'ambito delle loro competenze, addestrano il disabile all'uso delle protesi e delle ortesi applicate; svolgono, in collaborazione con il medico, assistenza tecnica per la fornitura, la sostituzione e la riparazione delle protesi e delle ortesi applicate; collaborano con altre figure professionali al trattamento multidisciplinare previsto nel piano di riabilitazione; sono responsabili dell'organizzazione, pianificazione e qualità degli atti professionali svolti nell'ambito delle loro mansioni; svolgono la loro attività professionale in strutture sanitarie, pubbliche o private, in regime di dipendenza o libero-professionale.

Nell'ambito della professione sanitaria del **tecnico audioprotesista**, i laureati sono operatori sanitari cui competono le attribuzioni previste dal D.M. del Ministero della sanità 14 settembre 1994, n. 668 e successive modificazioni ed integrazioni; ovvero svolgono la loro attività nella fornitura, adattamento e controllo dei presidi protesici per la prevenzione e correzione dei deficit uditivi; operano su prescrizione del medico mediante atti professionali che implicano la piena responsabilità e la conseguente autonomia. L'attività dei laureati in audioprotesi è volta all'applicazione dei presidi protesici mediante il rilievo dell'impronta del condotto uditivo esterno, la costruzione e applicazione delle chioccioline o di altri sistemi di accoppiamento acustico e la somministrazione di prove di valutazione protesica. Essi collaborano con altre figure professionali ai programmi di prevenzione e di riabilitazione delle sordità mediante la fornitura di presidi protesici e l'addestramento al loro uso; svolgono la loro attività professionale in strutture sanitarie, pubbliche o private, in regime di dipendenza o libero-professionale.

Nell'ambito della professione sanitaria del **tecnico della fisiopatologia cardiocircolatoria e perfusione cardiovascolare**, i laureati sono operatori sanitari cui competono le attribuzioni previste dal D.M. del Ministero della sanità 27 luglio 1998, n. 316 e successive modificazioni ed integrazioni; ovvero provvedono alla conduzione e manutenzione delle apparecchiature relative alle tecniche di circolazione extracorporea ed alle tecniche di emodinamica. Le loro mansioni sono esclusivamente di natura tecnica; coadiuvano il personale medico negli ambienti idonei fornendo indicazioni essenziali o conducendo, sempre sotto indicazione medica, apparecchiature finalizzate alla diagnostica emodinamica o vicariati le

funzioni cardiocircolatorie. I laureati in tecnica della fisiopatologia cardiocircolatoria e perfusione cardiovascolare pianificano, gestiscono e valutano quanto necessario per il buon funzionamento delle apparecchiature di cui sono responsabili; garantiscono la corretta applicazione delle tecniche di supporto richieste; svolgono la loro attività professionale in strutture sanitarie, pubbliche o private, in regime di dipendenza o libero-professionale; contribuiscono alla formazione del personale di supporto e concorrono direttamente all'aggiornamento relativo al profilo professionale e alla ricerca nelle materie di loro competenza.

Nell'ambito della professione sanitaria dell'**igienista dentale**, i laureati sono gli operatori sanitari cui competono le attribuzioni previste dal D.M. del Ministero della sanità 15 marzo 1999, n. 137 e successive modificazioni ed integrazioni; ovvero svolgono, su indicazione degli odontoiatri e dei medici chirurghi legittimati all'esercizio dell'odontoiatria, compiti relativi alla prevenzione delle affezioni oro-dentali. I laureati in igiene dentale svolgono attività di educazione sanitaria dentale e partecipano a progetti di prevenzione primaria nell'ambito del sistema sanitario pubblico; collaborano alla compilazione della cartella clinica odontostomatologica e si occupano della raccolta di dati tecnico-statistici; provvedono all'ablazione del tartaro e alla levigatura delle radici nonché all'applicazione topica dei vari mezzi profilattici; provvedono all'istruzione sulle varie metodiche di igiene orale e sull'uso dei mezzi diagnostici idonei ad evidenziare placca batterica e patina dentale motivando l'esigenza dei controlli clinici periodici; indicano le norme di un'alimentazione razionale ai fini della tutela della salute dentale; svolgono la loro attività professionale in strutture sanitarie, pubbliche o private, in regime di dipendenza o libero-professionale, su indicazione degli odontoiatri e dei medici chirurghi legittimati all'esercizio dell'odontoiatria.

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 ed 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 ed attuano le diete prescritte dal medico e ne controllano l'accettabilità da parte del paziente; collaborano con altre figure al trattamento multidisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare; studiano ed elaborano la composizione di razioni alimentari atte a soddisfare i bisogni nutrizionali di gruppi di popolazione e pianificano l'organizzazione dei servizi di alimentazione di comunità di sani e di malati; svolgono attività didattico-educativa e di informazione finalizzate alla diffusione di principi di alimentazione corretta, tale da consentire il recupero e il mantenimento di un buono stato di salute del singolo, di collettività e di gruppi di popolazione; svolgono la loro attività professionale in strutture sanitarie, pubbliche o private, in regime di dipendenza o libero-professionale.

Negli ordinamenti didattici delle classi di laurea deve essere prevista l'attività didattica in materia di radioprotezione secondo i contenuti di cui all'allegato IV del decreto legislativo 26 maggio 2000, n. 187.

Negli ordinamenti didattici devono essere previste le attività formative di cui all'art. 10, comma 5, lettere a,c,d,e del D.M. 22 ottobre 2004, n. 270, con un numero di CFU rispettivamente di: 6 a scelta dello studente; 9 per la prova finale e per la lingua inglese; 6 per le altre attività quali l'informatica, attività seminariali, ecc. e 3 per i laboratori professionali dello specifico SSD del profilo; infine 60 CFU sono riservati per il tirocinio formativo nello specifico profilo professionale.

Criteri seguiti nella trasformazione del corso da ordinamento 509a270 (DM31 ottobre 2007, n.544, allegato C)

Il Corso di Laurea, gestito dalla Facoltà di Medicina e Chirurgia, si pone l'obiettivo di fornire allo studente le conoscenze e le competenze essenziali per esercitare le funzioni previste dallo specifico profilo professionale del Dietista.

Nella trasformazione del Corso di Laurea da ordinamento ex DM 509/99 a DM 270/04 si è tenuto conto di indicazioni, modalità e tempi statuiti dalla normativa vigente, in particolare dei DD.MM. 22 ottobre 2004 - n. 270, 16 marzo 2007, 19 febbraio 2009 e nota MIUR n. 160 del 4 settembre 2009.

All'ordinamento didattico sono state apportate alcune modifiche migliorative, sulla base dei seguenti criteri:

- riorganizzazione degli insegnamenti alla luce di organizzatori curriculari ispirati alle competenze core attese dal neolaureato e all'evoluzione dei bisogni di salute;
- allineamento degli obiettivi e delle attività formative alle direttive educative europee, in particolare alle indicazioni fornite dall'European Federation of Association of Dietitians (EFAD) nel documento le competenze del Dietista in Europa: indicatori di performance e requisiti di accesso alla professione di Dietista
- riaggregazione degli insegnamenti sulla base di obiettivi formativi affini per ridurre l'eccessiva frammentazione didattica, migliorare la loro integrazione e favorire l'apprendimento;
- ridistribuzione nell'arco del triennio dei crediti assegnati al tirocinio e ai laboratori professionali con l'intento di valorizzare la valenza professionalizzante del corso.

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Il parere del Nucleo è favorevole.

La denominazione del corso è comprensibile e pertinente in relazione sia alla classe di appartenenza sia alle caratteristiche specifiche del percorso formativo. I criteri di trasformazione del corso da 509 a 270 sono chiaramente descritti e nello spirito della riforma. La consultazione con le organizzazioni rappresentative è stata svolta ed i suoi risultati sono adeguatamente descritti. Gli obiettivi formativi specifici sono adeguati e congruenti con gli obiettivi qualificanti della classe. L'articolazione del processo formativo e l'interdisciplinarietà della formazione sono chiaramente descritti. Gli intervalli di CFU appaiono appropriati e adeguati agli obiettivi formativi. Per quanto riguarda i Descrittori europei del titolo di studio (Dublino), gli obiettivi dei cinque descrittori e gli strumenti didattici utilizzati per conseguirli sono adeguatamente riportati. La descrizione delle conoscenze in ingresso è sufficientemente dettagliata. Le caratteristiche della prova finale sono descritte con sufficienti dettagli. Gli sbocchi occupazionali sono dettagliati e coerenti con gli obiettivi indicati.

Sintesi della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni

Il giorno 13 settembre 2010 alle ore 10.00, presso l'Aula Magna dell'Istituto Rosmini, convocate dal Preside della Facoltà di Medicina e Chirurgia di Torino, si sono riunite le parti sociali rappresentative a livello locale della produzione, servizi e professioni. Sono presenti il Vice Preside, i Presidenti e i Coordinatori dei Corsi di Laurea delle Professioni Sanitarie attivati presso la Facoltà e, per quanto riguarda il C.L. in Dietistica, è presente l'Associazione Nazionale Dietisti (A.N.D.I.D.).

L'incontro ha avuto lo scopo di presentare i Nuovi Ordinamenti dei corsi di Studio delle Professioni Sanitarie riformati secondo il dettato del D.M. 270/04, D.M. 08/01/2009 e D.I. 19/02/2009. Viene illustrata l'offerta formativa del Nuovo Ordinamento evidenziando come i corsi di Laurea delle Professioni Sanitarie della Facoltà siano fortemente collegati al mondo del lavoro e delle professioni e come molte delle parti sociali siano state già consultate in fase di stesura del Nuovo Ordinamento, in un'ottica di collaborazione e condivisione reciproca. Si sottolinea come, seguendo il decreto D.M. 270/2004, si potrà pianificare un'offerta formativa più razionale, cercando di dare allo studente solide basi per l'esercizio della professione, anche dedicando maggior attenzione al tirocinio ad ulteriore vantaggio della futura professione. L'attuazione della riforma, con l'armonizzazione dei percorsi didattici, consente inoltre di progettare un'offerta formativa che renda più agevole, rispetto al precedente ordinamento, lo spostamento degli studenti, sia a livello nazionale, sia a livello europeo. Dalla consultazione sono emersi pareri favorevoli al Nuovo Ordinamento Didattico di prossima applicazione. È stato apprezzato, in particolare, il confronto costruttivo tra le parti, che si auspica sempre maggiore per il futuro, vista la particolarità dei corsi di studio delle Professioni Sanitarie che vede l'Università laureare professionisti abilitati ad entrare da subito nel mondo del lavoro.

Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo

Il Laureato Dietista, ai sensi dell'articolo 6, comma 3, del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502 e successive modificazioni ed integrazioni, ai sensi della legge 26 febbraio 1999, n. 42 e ai sensi della legge 10 agosto 2000, n. 251, è un professionista sanitario il cui campo proprio di attività e responsabilità è determinato dai contenuti del decreto ministeriale istitutivo del profilo professionale (DM Ministero della sanità 14 settembre 1994, n. 744), dell'ordinamento didattico del rispettivo corso universitario e di formazione post-base nonché dallo specifico codice deontologico.

Gli obiettivi del progetto formativo nell'ordinamento didattico del Corso di Laurea in Dietistica sono coerenti con quanto stabilito, in materia di attività e responsabilità professionale, dall'European Federation of Association of Dietitians (EFAD).

Il laureato Dietista, operatore sanitario competente per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione, ivi compresi gli aspetti educativi e di collaborazione all'attuazione delle politiche alimentari, nel rispetto della norma vigente, al termine del percorso formativo, dovrà aver acquisito conoscenze, competenze e capacità di relazione che gli consentano di svolgere con autonomia professionale l'attività propria nell'area Amministrativa, Clinica e della Salute Pubblica.

Area amministrativa: il dietista deve garantire l'adeguatezza nutrizionale, sia quantitativamente che qualitativamente, ad individui o gruppi di individui, siano essi sani o malati, in istituzioni o comunità.

Area Clinica: il dietista ha la responsabilità di pianificare, educare, monitorare e valutare un piano alimentare clinico al fine di ripristinare un buono stato di salute.

Area della salute pubblica: il dietista è direttamente coinvolto nella promozione della salute e nella formulazione di politiche che conducono alla promozione di determinate scelte alimentari, da parte di singoli individui o gruppi, al fine di migliorare o conservare la loro salute nutrizionale e minimizzare il rischio di patologie derivate da una cattiva alimentazione.

In particolare il laureato dietista sarà in grado di:

Identificare i bisogni biologici, psicologici e sociali dell'individuo e della comunità, correlati all'alimentazione ed alla nutrizione.

Identificare e gestire i bisogni di assistenza dietetico-nutrizionale sotto l'aspetto educativo, preventivo, clinico e riabilitativo nei settori specialistici dell'area di medicina generale e specialistica, area di chirurgia generale e specialistica, area di oncologia, area di neuropsichiatria, area materno-infantile.

Pianificare e realizzare interventi di assistenza dietetico-nutrizionale nei diversi settori operativi, nelle diverse condizioni fisiologiche (età evolutiva, gravidanza, allattamento, età geriatrica), nelle diverse patologie, con utilizzo delle diverse vie nutrizionali (os, enterale, parenterale); i piani di intervento proposti devono garantire l'applicazione dei protocolli

diagnostico-terapeutici, con valutazione del caso, definizione degli obiettivi, scelta delle modalità operative, metodi di verifica.

Valutare lo stato di nutrizione delle persone sane e malate, sapendo utilizzare gli strumenti idonei (anamnesi alimentare, antropometria, plicometria, valutazione della composizione corporea mediante bioimpedenziometria, ecc.)

Programmare e gestire interventi dietetico - nutrizionali nell'ambito dei disturbi del comportamento alimentare (DCA), collaborando attivamente con équipe multidisciplinari.

Progettare, realizzare e valutare interventi di educazione terapeutica finalizzati all'autogestione della malattia, del trattamento e della riabilitazione nutrizionale per singoli e per gruppi (patologie croniche, DCA, ecc.).

Progettare, realizzare e valutare interventi dietetico - nutrizionali per la ristorazione collettiva, volti al raggiungimento della qualità totale del pasto, sotto gli aspetti della sicurezza igienico - sanitaria, della qualità nutrizionale, delle caratteristiche organolettiche e di comfort e di sostenibilità ambientale (elaborazione del piano di autocontrollo, di capitolati per derrate alimentari, ecc.).

Progettare, realizzare e valutare interventi educativi per la promozione della salute e la prevenzione in ambito scolastico, sociale e socio-sanitario.

Progettare, realizzare e valutare attività di sorveglianza nutrizionale: raccolta mirata di dati epidemiologici, rilevamento dei consumi alimentari, rilevamento dello stato nutrizionale per gruppi di popolazione.

Impostare, programmare e gestire attività di ricerca nell'ambito dietetico-nutrizionale.

Prendere decisioni assistenziali in coerenza con le dimensioni legali, etiche e deontologiche che regolano l'organizzazione sanitaria e la responsabilità professionale.

Realizzare rapporti efficaci e deontologicamente corretti con gli utenti, i colleghi, gli altri professionisti, le strutture sociosanitarie e altre strutture erogatrici di servizi dove si richieda la competenza professionale del ruolo.

Impostare, programmare e gestire attività di ricerca nell'ambito dietetico-nutrizionale.

Sapere utilizzare strumenti e metodologie di valutazione e revisione della qualità degli interventi nutrizionali.

Applicare abilità comunicative e relazionali e saper gestire relazioni di aiuto con gli utenti e le loro famiglie utilizzando tecniche relazionali appropriate. Condurre e partecipare a gruppi di lavoro interprofessionali.

Progettare, gestire e valutare attività formative finalizzate alla diffusione di principi di alimentazione o orientate alla formazione permanente.

Il Corso di Laurea prevede 180 CFU complessivi, articolati in tre anni di corso, di cui almeno 60 da acquisire in attività formative finalizzate alla maturazione di specifiche capacità professionali, 3 per i laboratori professionali dello specifico SSD del profilo, 6 a scelta dello studente, 6 per la prova finale e 3 per la lingua inglese, 6 per le altre attività quali ulteriori abilità linguistiche, informatica, attività seminariali, ecc..

Il credito formativo universitario è la misura del volume di lavoro di apprendimento, compreso lo studio individuale, richiesto ad uno studente in possesso di adeguata preparazione iniziale per l'acquisizione di conoscenze ed abilità nelle attività formative previste dagli ordinamenti didattici dei corsi di studio. Al credito formativo universitario corrispondono 25 ore di impegno complessivo per studente: la frazione dell'impegno orario complessivo riservata allo studio personale o ad altre attività formative di tipo individuale non può essere inferiore al cinquanta per cento. Nel computo dell'impegno orario complessivo non devono essere considerate le attività di tirocinio.

Il CCL definisce il Piano degli studi individuando la tipologia degli insegnamenti e l'eventuale articolazione in moduli con l'indicazione dei settori scientifico-disciplinari di riferimento; a ciascun modulo è attribuito almeno 1 credito formativo così da evitare la parcellizzazione delle attività formative.

Gli insegnamenti sono svolti, a seconda delle esigenze didattiche, con:

Lezione frontale. Costituisce la trattazione di uno specifico argomento, identificato da un titolo e facente parte del curriculum formativo previsto per il Corso di Studio, effettuata da un docente ufficiale, sulla base di un calendario predefinito.

Attività seminariali. Il Seminario è la forma didattica in cui gli studenti, a seguito di assegnazione di un tema, ne effettuano, eventualmente assistiti, l'elaborazione nonché la relazione orale e scritta e la sottopongono a discussione tra di loro e con il docente responsabile.

Attività a piccoli gruppi. Le attività di didattica a piccoli gruppi costituiscono una forma di didattica interattiva indirizzata ad un gruppo ridotto di Studenti. L'apprendimento avviene prevalentemente attraverso gli stimoli derivanti dall'analisi dei problemi, attraverso la mobilitazione delle competenze metodologiche richieste per la loro soluzione e per l'assunzione di decisioni, nonché mediante l'effettuazione diretta e personale di azioni (gestuali, relazionali) nel contesto di esercitazioni pratiche e/o di internati in ambienti clinici, in laboratori e altre strutture.

Nella formulazione del Progetto la priorità è rappresentata dallo studio teorico/pratico delle Scienze della Dietistica e, in particolare, delle Scienze tecniche dietetiche applicate che si attua sia tramite lezioni frontali, esercitazioni e laboratori didattici, sia attraverso l'apprendimento in ambito clinico-professionale. Il laureato Dietista conseguirà anche una solida base di conoscenza e competenze nell'ambito delle Scienze propedeutiche e delle Scienze Biomediche. Uno spazio apprezzabile è riservato alle Scienze della Prevenzione e dei Servizi Sanitari, alle Scienze Interdisciplinari Cliniche e alle Scienze umane e Psico-pedagogiche.

E' inoltre prevista l'attività didattica in materia di radioprotezione secondo i contenuti di cui all'allegato IV del decreto legislativo 26 maggio 2000, n.187.

L'apprendimento in ambito clinico-professionale (tirocinio)

Durante il percorso formativo lo studente è tenuto ad acquisire specifiche competenze intellettuali, gestionali e relazionali nel campo della specifica professione. L'apprendimento in ambito clinico-professionale è l'aspetto della formazione attraverso il quale lo studente apprende a pianificare, fornire e valutare l'attività professionale richiesta, sulla base delle conoscenze e capacità acquisite.

L'apprendimento in ambito clinico-professionale è una forma di attività didattica guidata che comporta per lo Studente l'esecuzione di attività pratiche con progressivi gradi di autonomia, a simulazione dell'attività svolta a livello professionale. Gli studenti partecipano alle attività dei servizi nei limiti in cui tali attività contribuiscono alla loro formazione, assumendo progressivamente le responsabilità inerenti l'attività professionale.

Per soddisfare i requisiti prescritti per l'esercizio della professione, la componente pratica dovrà essere svolta in almeno due contesti diversi:

- un contesto in cui individui e gruppi sono sani
- un contesto in cui individui e gruppi sono malati

I risultati di apprendimento, occasione per la verifica del raggiungimento degli obiettivi preposti, saranno valutati con valutazioni formative e certificative (necessarie per l'acquisizione dei crediti formativi).

Per ciascun insegnamento o altra attività prevista dal Piano di Studi (attività a scelta dello studente, prova finale, laboratori, ecc) sarà prevista una prova conclusiva (orale, pratica o scritta, a seconda del tipo di attività didattica somministrata) unica e contestuale,

La votazione potrà essere valutata in 30 esimi oppure con giudizio di idoneità, secondo quanto stabilito dal regolamento del Corso di Laurea.

La verifica delle acquisizioni delle abilità professionali avviene sistematicamente tramite la rilevazione della presenza e una scheda di valutazione specifica che misura atteggiamenti, comportamenti ed abilità generali al termine di ogni esperienza di tirocinio.

L'attività di apprendimento in ambito clinico-professionale verrà certificata al termine di ciascun anno accademico da una Commissione presieduta dal Coordinatore del Corso di Laurea. La votazione, valutata in 30 esimi, verrà utilizzata, congiuntamente a quella degli esami del curriculum formativo teorico, per il computo della votazione complessiva per l'accesso all'esame di Laurea.

Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio (DM16/03/2007, art.3, comma7)

Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)

Il laureato Dietista dovrà essere dotato di un'adeguata preparazione nelle discipline di base, tale da consentirgli sia la migliore comprensione dei processi fisiologici e patologici ai quali è rivolto il suo intervento preventivo, terapeutico e riabilitativo, sia la massima integrazione con le altre professioni. Dovrà soprattutto possedere una solida preparazione specialistica che abbracci l'ampio spettro dell'alimentazione e della nutrizione

In particolare, il laureato Dietista, dovrà possedere conoscenza e capacità di comprensione nelle seguenti discipline:

Biochimica: conoscenza dei principali metabolismi e del ruolo dei nutrienti e di altri costituenti alimentari nella chimica dell'organismo umano. Capire l'origine cellulare e molecolare delle patologie e le complicazioni metaboliche che insorgono nelle patologie più comuni quali diabete, iperlipidemia e obesità.

Immunologia: conoscenze dei principi d'immunologia e del ruolo di quest'ultima nell'eziologia di patologie. Conoscere gli effetti dei nutrienti sulla risposta immunologica e il ruolo del dietista nel consigliare un uso corretto di questi agenti.

Genetica: conoscenza dei principi che governano la genetica al fine di capire il ruolo nell'eziologia delle patologie. Capire come utilizzare il profilo genetico di un individuo al fine di fornire consigli dietetici più efficaci.

Fisiologia: conoscere la fisiologia degli apparati del corpo umano e la loro struttura a livello cellulare che consente di conseguire una conoscenza specialistica del processo patologico.

Medicina clinica: conoscenza e comprensione della terminologia medica e della classificazione delle patologie.

Farmacologia: conoscenza di farmacologia clinica per capire le basi dell'interazione fra farmaci e nutrienti, l'uso di questi ultimi come sostanze farmacologiche e la terapia farmacologica ove indicata. Conoscere i nomi, le funzioni e le controindicazioni dei farmaci utilizzati nella terapia di patologie a interesse nutrizionale.

Dietetica: capire la logica che presiede a un cambiamento dell'alimentazione e dell'apporto di nutrienti e capire come queste alterazioni possono essere utilizzate ai fini della prevenzione o della cura di patologie. Conoscere le tecniche utilizzate per valutare l'apporto dietetico dei cibi, calcolare i relativi nutrienti, sapere come interpretare i risultati e gestire la limitatezza dei dati al fine di elaborare una stima delle esigenze nutrizionali del paziente. Capire come modificare la dieta per gli individui che presentano diverse abitudini alimentari e provengono da culture e contesti socio-economici diversi, avendo consapevolezza del fatto che la biodisponibilità nutrizionale influenzerà il soddisfacimento di determinati requisiti nutrizionali. Mostrare di conoscere i potenziali pericoli legati alla manipolazione della dieta e sapere come gestire le conseguenze per il singolo. Conoscere la gamma di alimenti disponibili e il loro utilizzo, compresi quelli classificati come farmaci e i prodotti utilizzati per l'alimentazione artificiale che necessitano di prescrizione medica. Capire le modalità in cui le modifiche del regime alimentare possono essere utilizzate a fini diagnostici e di ricerca.

Catering e ristorazione: conoscenza e comprensione dei diversi sistemi di produzione e servizio. Capire come la creazione di un menù sia influenzata dalle risorse dell'azienda di catering, ad esempio attrezzatura, risorse umane, disponibilità finanziaria e reperibilità di prodotti e le ripercussioni di tutto questo sulla qualità e la sostenibilità della fornitura alimentare al fine di rispettare determinati standard nutrizionali. Comprensione del controllo di qualità.

Competenze culinarie: conoscenze dei diversi metodi di preparazione e presentazione dei cibi.

Igiene alimentare: conoscenza delle procedure per una corretta manipolazione e preparazione degli alimenti. Conoscenza di base della legislazione vigente e delle procedure riguardanti l'igiene e la manipolazione degli alimenti.

Educazione e comunicazione: conoscenza dei metodi formali ed informali di comunicazione. Conoscere, capire e utilizzare in modo adeguato una vasta gamma di tecniche educative.

Documentazione: capire i principi alla base di ricerca scientifica, scienze statistiche, prassi fondate su prove scientifiche ed epidemiologia.

Promozione sanitaria pubblica e della salute individuale: sapere come incoraggiare singoli individui, gruppi e comunità a operare scelte alimentari sane. Capire come gli studi epidemiologici, descrittivi e analitici, possano essere utilizzati al fine di esaminare il rapporto fra nutrizione e salute; mostrare dimistichezza con gli aspetti demografici, sociali ed economici della vita sia a livello locale sia Europeo e capire quali ripercussioni possano avere in campo sanitario. Conoscenza degli aspetti economici, politici, sociali e psicologici della nutrizione e delle iniziative per la promozione della salute.

Sociologia e politica sociale: conoscere il ruolo del cibo e dell'alimentazione nell'ambito di un contesto sociale e conoscere la sociologia della salute e della malattia. Professionalità nella dietetica: conoscere i limiti etici e giuridici unitamente a quelli professionali e personali nell'esercizio della professione. Comprendere e accettare il dovere di mantenere un adeguato livello di idoneità all'esercizio della professione e la necessità di una formazione permanente gestita autonomamente.

Amministrazione: disporre di nozioni base su come stilare un budget e organizzare gli acquisti; sapere quali sistemi vanno implementati per soddisfare i requisiti legali, gli accordi locali e gli standard di qualità. Sapere come documentare l'uso delle risorse, sapere come pianificare il catering su vasta scala.

Scienza alimentare: conoscenze approfondite di Chimica degli alimenti e Merceologia, conoscenza dei processi di produzione e del contenuto nutrizionale di alimenti e pasti. Conoscere come il contenuto nutrizionale dei cibi viene modificato dalla produzione, trasformazione alimentare, distribuzione e metodi di servizio. Adeguata comprensione dell'etichettatura degli alimenti, delle normative e regolamenti, dei tipi e usi di additivi alimentari e dei metodi di conservazione degli alimenti.

Gestione e leadership: conoscenza dei fattori da considerare per guidare, gestire e lavorare in modo efficace con vari individui e gruppi. Comprendere la necessità di stabilire e mantenere rapporti professionali sia in quanto professionista autonomo sia ai fini di una cooperazione in quanto membro di un team. Applicare la conoscenza della leadership alla creazione di un ambiente di lavoro positivo.

Marketing: conoscere le strategie di marketing per promuovere una buona salute.

Nutrizione: conoscenza dei principi di nutrizione umana, dei fabbisogni nutrizionali e dei meccanismi attraverso i quali la nutrizione contribuisce al mantenimento di buone condizioni di salute. Conoscere i metodi per valutare la salute nutrizionale, gli apporti nutrizionali e conoscere i loro limiti. Avere una comprensione dell'impatto dei nutrienti sui meccanismi cellulari e l'espressione dei geni/nutri genomica. Capire i fattori che determinano le scelte alimentari e il rapporto tra esercizio fisico, fattori ambientali e sviluppo di malattie.

Microbiologia: conoscenza delle nozioni essenziali di microbiologia applicata alla salute umana, alle malattie, alla scienza dell'alimentazione e alla preparazione di cibi. **Psicologia:** conoscenza del comportamento umano, compresi personalità, dinamiche di gruppo, teorie motivazionali e cambiamento comportamentale unitamente ad alcuni aspetti di counselling. **Lingua inglese:** conoscenza dinamica dell'inglese per potersi aggiornare ed impiegare documentazione in Inglese nella pratica professionale.

Metodologie e attività formative, strumenti didattici per sviluppare i risultati attesi: lezione frontale, attività seminariali, attività a piccoli gruppi, laboratori didattici (informatica, lingua inglese).

Strumenti di valutazione per accertare il conseguimento dei risultati attesi: esami scritti e orali.

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

Il laureato Dietista sarà in grado di applicare conoscenze e comprensione per riconoscere i bisogni delle persone nelle varie età, condizioni fisiologiche e patologiche, erogare un intervento dietetico-nutrizionale sicuro, efficace e basato sulle evidenze sia in ambito preventivo che in ambito clinico, a singoli e a gruppi di utenti.

Saprà essere responsabile nel fornire e valutare la propria attività in conformità a standard professionali di qualità, considerando le dimensioni fisiche, psicologiche e socio-culturali dell'intervento dietetico e le indicazioni legali e le responsabilità etiche così come i diritti della persona assistita.

Saprà interpretare e applicare i risultati della ricerca alla propria pratica professionale

In particolare il laureato dietista, nell'ambito clinico, sarà in grado di

- Andare incontro ai bisogni degli utenti in situazioni complesse correlate allo stato di salute, alla situazione sociale ed all'ambiente. Gli utenti possono essere singoli individui, gruppi, organizzazioni o popolazioni, di qualsiasi età:

Seleziona un metodo ed un livello di accuratezza appropriato per la valutazione degli intakes di alimenti e di nutrienti importanti per i problemi o i bisogni del cliente, della storia pregressa e di dati epidemiologici, come identificato dalla raccomandazione.

Riconosce l'influenza culturale e religiosa sulle scelte alimentari.

Giudica il potenziale impatto di fattori sociali e ambientali sulla gestione nutrizionale.

Integra i dati di valutazione allo scopo di assegnare delle priorità per la pianificazione nutrizionale tali da indurre rilevanti modifiche dello stile di vita.

- Implementare le elaborazioni Dietetiche, includendo lo screening, la valutazione, l'identificazione dei bisogni, la formulazione degli obiettivi, la pianificazione, l'attuazione di interventi e la valutazione dei risultati:

Definisce problemi/diagnosi nutrizionali come preludio per pianificare il management. Seleziona appropriate metodiche di screening.

Seleziona ed impiega appropriate metodologie di indagine dietetica per raccogliere informazioni sugli intakes di nutrienti pregressi, attuali e futuri.

Delinea il piano nutrizionale, includendo obiettivi a breve ed a lungo termine ed il regime alimentare, in linea con la diagnosi e con un sistema di monitoraggio e di revisione.

Formula dei piani alimentari e regimi dietetici coerenti con le abitudini alimentari individuali e gli obiettivi dietetici allo scopo di organizzare il servizio di ristorazione ospedaliera e/o a domicilio o delle comunità.

Fornisce informazioni nutrizionali e dietetiche sui prodotti alimentari in accordo con gli standard, le conoscenze scientifiche e le linee guida attuali e riconosciute e dà informazioni appropriate al livello di conoscenza e culturale dell'utente.

Guida l'utente a seguire le indicazioni alimentari, facendo uso di tecniche di comunicazione e motivazione adatte all'utente stesso.

Coordina e modifica le attività dietoterapiche fra i diversi caregivers.

Implementa la valutazione di strategie identificate durante il percorso dietoterapico e stabilisce i tempi in cui applicarle. Raccoglie dati durante tutto il processo terapeutico in modo da poterlo monitorare

Imposta il follow-up con il cliente se necessario.

Mantiene chiare e concise registrazioni di tutti gli aspetti del programma dietoterapico.

Valuta i progressi del paziente nel raggiungimento degli obiettivi pianificati.

Valuta l'efficacia del piano nutrizionale nel raggiungimento degli obiettivi pianificati. Modifica il piano dietoterapico se necessario.

- Implementare teorie e modelli, analisi nutrizionali e di attività allo scopo di integrare il razionale correlato alla valutazione dietetica con i bisogni del cliente: Impiega ragionamenti etici e professionali efficacemente durante l'intero programma e/o intervento dietetico.

Definisce obiettivi realistici per la gestione o l'intervento nutrizionale in accordo con utente/famiglia/gruppo e altri membri del team terapeutico. Pianifica menù e pasti che rispettino con le necessità del consumatore, i fabbisogni nutrizionali e le caratteristiche organolettiche degli alimenti. Mette in pratica le conoscenze alimentari e le tecniche di preparazione di base degli alimenti.

Mette in pratica le conoscenze sugli standard di qualità e di sicurezza degli alimenti.

Identifica il modo con cui raggiungere gli obiettivi, tenendo in considerazione l'effetto della malattia sui fabbisogni nutrizionali. Seleziona la miglior strategia in termini di flessibilità, efficacia e beneficio per l'individuo, il gruppo, l'organizzazione e/o la popolazione.

- Effettuare una diagnosi dietetica/nutrizione-correlata:

Effettua una diagnosi dietetica sulla base dell'analisi e dell'interpretazione dei dati raccolti.

- Trattare e consigliare il cliente/paziente utilizzando prodotti dietetici speciali o prodotti modificati dal punto di vista nutrizionale:

Partecipa alla cura del paziente/cliente impiegando idonei dispositivi per l'alimentazione.

Partecipa alla determinazioni di appropriate formulazioni e vie di alimentazione del cliente: alimentazione orale, enterale e parenterale.

Delinea un protocollo/linea guida per il trattamento di una problematica nutrizionale, impiegando programmi basati sull'evidenza allo scopo di migliorare il piano di cura dietetico e nutrizionale.

- Valutare le indicazioni e gestire la nutrizione artificiale integrando le proprie competenze con quelle dell'equipe di cura:

Collabora allo screening nutrizionale ed effettua la valutazione dello stato nutrizionale nei pazienti a rischio nutrizionale o malnutriti.

Partecipa allo sviluppo e alla implementazione del piano individuale d'intervento nutrizionale, incoraggiando il paziente, quando possibile, a partecipare attivamente alle decisioni che lo riguardano.

Monitorizza e valuta la qualità del piano terapeutico nutrizionale in collaborazione con gli altri membri del team nutrizionale. Contribuisce alla stesura di protocolli per le singole unità operative, secondo gli standard nazionali e le Linee Guida.

Partecipa attivamente, per quanto di propria competenza, alla formazione e all'addestramento dei pazienti, dei prestatori di cure e degli altri professionisti sanitari per un'efficace e sicura attuazione della Nutrizione Artificiale.

Partecipa all'attività di ricerca.

In particolare il laureato dietista, in ambito amministrativo sarà in grado di:

Integrare il razionale dietetico con l'attività di approvvigionamento di generi alimentari:

Pianifica ed implementa menù di riferimento adeguati ai fabbisogni del consumatore, ai fabbisogni nutrizionali, alle caratteristiche qualitative/organolettiche degli alimenti, alla fornitura disponibile, al livello di abilità dello staff e all'entità del budget.

Valuta i menù in base a parametri di qualità prestabiliti.

Partecipa all'applicazione della valutazione sensoriale degli alimenti e dei prodotti della nutrizione.

Valuta i prodotti in base a criteri stabiliti per la soddisfazione del cliente, per il contenuto nutrizionale, il costo e la qualità. Coordina l'acquisto, la ricezione, l'immagazzinamento, la distribuzione e la fornitura di alimenti, bevande, beni di consumo.

Gestisce la produzione di prodotti affinché raggiungano determinati standards qualitativi. Può includere: ricette, preparazioni, prodotti dietetici speciali standardizzati. Gestisce la distribuzione degli alimenti e la garanzia dell'accuratezza del servizio, il controllo della qualità e delle porzioni.

Sviluppa ed implementa la sicurezza degli alimenti e sovrintende i programmi di sanitizzazione in accordo con i regolamenti governativi. Sviluppa ed implementa programmi per la sicurezza/prevenzione di incidenti dei dipendenti in accordo con i regolamenti governativi.

In particolare il laureato dietista, nell'ambito della salute pubblica e di comunità, sarà in grado di:

- Sviluppare ed implementare strategie per promuovere scelte alimentari sicure e sane per singoli individui o per gruppi di popolazione:

Conosce la legislazione, regolamenti, standards e linee guida relative ad alimenti e nutrizione e come applicarle alla pratica professionale. Dimostra di conoscere gli alimenti, alimentazione culturale/religiosa, modelli alimentari e tendenze alimentari delle popolazioni.

Dimostra come promuovere la salute nutrizionale (o sana alimentazione) e la prevenzione di malattie nella comunità.

Può partecipare allo sviluppo e alla valutazione di politiche (campagne/progetti) sugli alimenti e la nutrizione, basate sulle necessità di salute della comunità e della popolazione.

Sa come sviluppare ed implementare strategie per la prevenzione e la gestione di malattie.

Valuta l'efficacia e consiglia miglioramenti per i programmi/servizi basati su cibo e nutrizione per la comunità.

Metodologie e attività formative, strumenti didattici per sviluppare i risultati attesi: le capacità saranno raggiunte complessivamente e compiutamente con le attività di didattica frontale, le attività seminariali, le esercitazioni in aula (discussione di casi clinici, reale e simulata; elaborazione di un progetto di educazione alimentare), le esercitazioni in aula informatica, i laboratori didattici ed in particolare attraverso la frequenza del Tirocinio professionalizzante, che prevede visite guidate presso laboratori, industrie alimentari e centri cottura.

Frequenza di strutture del S.S.N. quali:

- Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione

- Reparti Ospedalieri di Medicina Generale e Specialistica, di Chirurgia Generale e Specialistica.

Strumenti di valutazione per accertare il conseguimento dei risultati attesi:

Esami scritti e orali

Discussione del progetto di educazione alimentare

Relazioni valutative sulle strutture visitate, in particolare i centri cottura

Feedback di valutazione durante il tirocinio

Discussione delle varie attività svolte in particolare dei casi clinici osservati (compilazione di cartelle dietetiche dei casi clinici osservati)

Scheda di valutazione periodica del tirocinio

Esami teorico-pratici di tirocinio

Autonomia di giudizio (making judgements)

Il laureato Dietista dimostrerà autonomia di giudizio e sarà in grado di:

-fornire interventi dietetico-nutrizionali riconoscendo e rispettando la dignità, la cultura, i valori, i diritti dei singoli individui e dei gruppi; utilizzare abilità di pensiero critico al fine di erogare interventi efficaci agli utenti nelle diverse fasce di età;

-assumere la responsabilità e rispondere del proprio operato durante la pratica professionale in conformità al profilo, al codice deontologico e a standard etici e legali; adattare il proprio intervento considerando i valori, le etnie e gli aspetti socio-culturali degli assistiti e delle loro famiglie, integrando le conoscenze sulle diversità culturali, sugli aspetti legali e sui principi etici;

-conoscere le proprie responsabilità e competenze e quelle degli altri professionisti sanitari.

In particolare il laureato dietista sarà in grado di:

-applicare principi legali ed etici nella gestione delle informazioni e adeguarsi alla normativa e alle politiche vigenti nella gestione delle informazioni;

-seguire i codici di comportamento e di etica nazionali ed internazionali e apprezzare le diversità individuali e le differenze multiculturali attraverso la conoscenza di culture e costumi di altri paesi:lavora in accordo con gli standard professionali, le linee guida ed i codici professionali; accetta responsabilità personali, d'azione e di decisione.

Nell'ambito dell' autonomia e responsabilità professionale sarà in grado di:

-Svolgere la pratica professionale in accordo con le politiche nazionali ed internazionali, con i regolamenti ed il codice di etica per i Dietisti.

-Esercitare la propria professione rispettando il cliente, gli altri operatori e la società in conformità del codice di condotta professionale.

-Pianificare, eseguire e registrare il proprio lavoro, nell'ambito delle procedure predisposte per l'espletamento del servizio, in maniera efficace ed efficiente: si adegua alle situazioni inaspettate e ad un carico di lavoro variabile, stabilendo delle priorità nel piano di lavoro; prepara, mantiene e revisiona la documentazione dei programmi dietetici.

-Lavorare tenendo presente il campo proprio di attività: tutela e sostiene le ragioni del proprio operato; tutela il cliente all'interno del team multidisciplinare; riconosce quando le problematiche vanno oltre le finalità di sua competenza e indirizza le persone per consulenze adeguate; coordina ed integra le cure per assicurarne qualità e continuità.

-Accettare responsabilità personali per le proprie azioni e le proprie decisioni: dimostra confidenza con l'autogestione e l'auto-monitoraggio (acquisizione di consapevolezza); riceve/invia in modo appropriato referenze da/ad altri professionisti.

Nell'ambito della ricerca e sviluppo della dietetica sarà in grado di:

-Utilizzare le conoscenze di Dietetica per giustificare la propria pratica professionale attraverso il dibattito e la discussione, fornendo razionale e/o evidenze.

-Ricerare sistematicamente informazioni da una vasta varietà di fonti correlate alla pratica professionale: possiede conoscenze basilari di ricerca, inclusa la capacità di

interpretazione critica, analisi, assimilazione e sintesi dei dati; aggiorna periodicamente la propria pratica professionale; valuta ricerche ed altre evidenze dimostrando come questo influenzi l'ambito della nutrizione, della dietetica, del sociale e correli con la pratica professionale; determina l'applicabilità nell'attività professionale di ricerche/risultati pratici basati sull'evidenza.

- Descrivere le basi di un disegno di ricerca: si dimostra consapevole delle metodiche comunemente impiegate nelle ricerche riguardanti la salute; dimostra un approccio al problem solving logico e sistematico; comprende, seleziona e difende i disegni di ricerca e le metodiche adatte alla Dietetica, tenendo in considerazione gli aspetti etici.

Nell'ambito del Management e promozione della Dietetica sarà in grado di:

-Lavorare per fornire ai clienti/utenti opportunità di acquisire informazioni aggiuntive riguardo il cibo e la nutrizione per la loro salute ed il loro benessere: assume un ruolo propositivo nello sviluppo, miglioramento e nella promozione della professione e della organizzazione professionale..

-Far emergere e dare la priorità alle necessità correlate alla dietetica, in relazione ai bisogni del cliente: identifica i bisogni per il cambiamento e concorda con l'utente i risultati realisticamente raggiungibili; valuta la disponibilità, le implicazioni e le problematiche attinenti al cambiamento; valuta, sviluppa, implementa e revisiona i programmi per raggiungere gli obiettivi; si impegna in un processo continuo di valutazione e miglioramento della qualità dei servizi di dietetica, di quali può determinarne le priorità (coinvolgendo gli utenti quando appropriato) e comunica i risultati a persone pertinenti.

-Assumere l'impegno della supervisione di studenti del Corso di Laurea in Dietistica, di personale in stage, di assistenti, di volontari ed altri operatori: promuove la cultura dell'insegnamento; contribuisce alla trasmissione di comportamenti eticamente corretti; conosce gli stili di direzione adatti ad avviare e supervisionare il personale sanitario coinvolto nelle attività del servizio; adegua la modalità di direzione alla persona e al contesto in cui opera; contribuisce ad identificare e presentare le modalità per facilitare la risoluzione di un conflitto; riconosce quando delegare ad altri, contestualmente alla finalità d'impiego ed al livello di competenza; pianifica e conduce incontri per raggiungere gli obiettivi prefissati.

Metodologie e attività formative, strumenti didattici per sviluppare i risultati attesi: le capacità saranno raggiunte complessivamente e compiutamente con le attività di didattica frontale, le attività seminariali, le esercitazioni in aula, con l'uso critico della bibliografia anche per la preparazione della prova finale ed in particolare attraverso la frequenza del Tirocinio professionalizzante che prevede per lo Studente, l'esecuzione di attività pratiche con progressivi gradi di autonomia e responsabilità inerenti l'attività professionale svolta.

Laboratori di metodologia della ricerca bibliografica cartacea e online;

Laboratori di lettura guidata alla valutazione ed all'uso critico della letteratura scientifica e professionale sia in italiano che in inglese. Partecipazione attiva alle sessioni di lavoro e di debriefing.

Strumenti di valutazione per accertare il conseguimento dei risultati attesi:

Esami scritti e orali

Feedback di valutazione durante il tirocinio

Compilazione della cartella Dietetica e definizione del Programma Nutrizionale su casi clinici reali. Report su mandati di ricerca specifica

Scheda di valutazione periodica del tirocinio

Esami teorico-pratici di tirocinio

Abilità comunicative (communication skills)

Il laureato Dietista dimostrerà abilità comunicative nella comunicazione interpersonale, inclusa la comunicazione orale e scritta con i professionisti e gli utenti del servizio, nei lavori di gruppo e all'interno di team interdisciplinari, con professionisti della salute e del sociale.

In particolare il laureato dietista sarà in grado di:

Selezionare appropriati metodi di comunicazione.

Adattare uno stile comunicativo per incontrare i bisogni e la capacità di apprendimento di singoli individui e di gruppi. Impiegare efficaci capacità di comunicazione verbale.

Scrivere in modo chiaro, conciso, e professionale in modo tecnicamente e grammaticalmente accurato.

Costruire materiale educativo di rilievo e che tenga conto della capacità di comprensione del gruppo e degli individui destinatari.

Facilitare la comunicazione in entrambi i sensi.

Impiegare tecniche di ascolto attivo.

Interpretare e rispondere alla comunicazione non verbale.

Applicare i principi di collaborazione e negoziazione nei lavori di team. I Team possono includere: utenti/clienti, caregivers, agenzie, altri professionisti, staff.

Incorporare le conoscenze, le esperienze e le abilità personali degli altri membri del team durante le attività del team.

Collaborare con gli esponenti del team per definire gli obiettivi.

Adattare il proprio approccio personale agli esponenti e alle situazioni che coinvolgono i team.

Lavorare con gli altri membri del team per identificare e risolvere i conflitti.

Contribuire alle decisioni prese dal team.

Assumere la responsabilità di completare l'incarico assegnato.

Instaurare e mantenere una relazione con l'utente, il che costituisce il fondamento della pratica professionale, pratica che dovrebbe essere centrata sul paziente nel rispetto delle differenze individuali e tener conto della loro influenza sulle abitudini alimentari e sullo stile di vita e delle aspettative del cliente.

Impiegare una varietà di strategie di valutazione, individualizzate in base alle esigenze del cliente.

Adattare i contenuti e le modalità educative per incontrare le esigenze di individui e gruppi.

Considerare le abilità e le risorse dei clienti per implementare il piano di terapia nutrizionale.

Collaborare con clienti/terapeuti nel determinare obiettivi nutrizionali realistici e nella gestione della terapia nutrizionale.

Riconoscere che le relazioni con i clienti o altri utenti dovrebbero essere basate sul reciproco rispetto e fiducia ed essere in grado di mantenere alti livelli di standard terapeutici anche in situazioni di incompatibilità personale

Esercitare la propria pratica professionale in maniera non discriminatoria.

Stabilire relazioni collaborative, si confronta ed informa cliente, terapeuti, membri del team e altri stakeholders per migliorare la cura del paziente o utente, al fine di offrire consulenza e consigli correlati all'alimentazione ed allo stile di vita.

Identificare e gestire dilemmi etici che possono nascere all'interno di relazioni professionali rispettando gli individui e i loro diritti indipendentemente da razza, religione, credenze/opinioni, colore, genere, disabilità fisica e/o mentale, stato civile, situazione familiare, situazione economica, livello di educazione, età, ascendenza ed orientamento sessuale e prestando il proprio servizio nel miglior interesse dell'individuo e delle sue necessità.

Creare un ambiente favorevole per un counselling Dietistico efficace.

Permettere al cliente /terapeuta/famiglia di contribuire e chiarire preoccupazioni o problemi e di identificare le barriere alla compliance e la propensione al cambiamento.

Concordare con l'utente obiettivi e strategie orientate.

Fornire informazioni e risposte alle domande dell'utente.

Valutare il processo ed i risultati delle sessioni di counselling.

Metodologie e attività formative, strumenti didattici per sviluppare i risultati attesi: le abilità comunicative saranno acquisite avvalendosi degli insegnamenti in aula, durante le esercitazioni e i laboratori ma soprattutto durante lo svolgimento del tirocinio che prevede uno stretto contatto tra lo studente, i pazienti, i caregivers, altri professionisti, il Team multidisciplinare, ecc., sotto il controllo del tutor il cui compito sarà quello di modulare la metodologia di approccio dalla fase iniziale fino al completamento della formazione professionale.

Le abilità comunicative verranno implementate ancora con la stesura di elaborati/relazioni, es. relazioni valutative su strutture di ristorazione, presentazione orale e scritta di progetti, discussione di casi clinici, relazioni attinenti alla partecipazione ad eventi di interesse nutrizionale, ecc.

Strumenti di valutazione per accertare il conseguimento dei risultati attesi:

Esami scritti e orali

Feedback di valutazione durante il tirocinio

Scheda di valutazione periodica del tirocinio

Report clinici,

Relazioni su attività svolte in aula o durante le attività di tirocinio

Esami teorico-pratici di tirocinio

Capacità di apprendimento (learning skills)

I laureati in Dietistica saranno in grado di condurre una auto-valutazione del proprio livello formativo in modo da mantenere il proprio sapere al più alto livello richiesto per la pratica professionale e progettare percorsi di auto-formazione per implementare le proprie competenze.

Saranno in grado di intraprendere in maniera autonoma studi più avanzati nel settore della nutrizione clinica sottoforma di corsi di specializzazione, di master e corsi di perfezionamento post-laurea.

In particolare il laureato dietista sarà in grado di:

Applicarsi per imparare/aggiornarsi per l'attività professionale Valuta e riflette sulla propria corrente pratica professionale.

Valuta la qualità del servizio fornito e identifica le opportunità di miglioramento. Riconosce limiti della qualifica professionale e i propri livelli di competenza.

Identifica gli obiettivi di competenza professionale.

Sviluppa programmi per raggiungere gli obiettivi di competenza professionale.

Essere propositivo nell'individuare opportunità di apprendimento ed impegnarsi in un costante processo di aggiornamento e di crescita professionale

È disponibile a partecipare al reclutamento, insegnamento e ad essere supervisionato.

Dimostra un continuo costante aggiornamento, applica nuove conoscenze, abilità e comportamenti per accrescere la propria pratica professionale. Può applicare i risultati della ricerca/basati sull'evidenza per migliorare la propria attività professionale.

Dimostrare capacità di apprendimento e insegnamento attraverso studi accademici e l'esercizio professionale

Contribuisce al miglioramento della qualità della professione mettendo a disposizione degli altri le proprie conoscenze, abilità ed esperienze. Strumenti didattici, metodologie e attività formative per sviluppare i risultati attesi:

Questa capacità sarà sviluppata con lo svolgimento dell'attività didattica nel suo insieme, con la preparazione degli esami, con la frequenza del tirocinio, con l'utilizzo di piani di autoapprendimento al fine di responsabilizzare lo studente nella pianificazione del suo percorso di tirocinio e nell'autovalutazione.

Strumenti di valutazione per accertare il conseguimento dei risultati attesi:

Esami teorico-pratici

Projectwork

Tesi finale

Conoscenze richieste per l'accesso (DM 270/04, art 6, comma 1 e 2)

Possono essere ammessi al Corso di Laurea in Dietistica di primo livello i candidati che siano in possesso del diploma scuola media superiore quinquennale ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero, equipollente, secondo le normative vigenti.

Sono comunque richieste conoscenze di base di biologia, chimica, matematica, informatica, fisica a livello di scuola superiore e cultura generale e logica. Il numero di studenti ammessi al Corso è determinato in base alla Programmazione Nazionale e Regionale, alla disponibilità del Personale Docente, di strutture didattiche (aule, laboratori) e di strutture assistenziali utilizzabili per la conduzione di attività pratiche, applicando gli standard definiti dalla Facoltà di Medicina e Chirurgia.

Caratteristiche della prova finale (DM 270/04, art 11, comma 3-d)

La prova finale, con valore di Esame di Stato abilitante all'esercizio della professione di Dietista (D. Lgs 502/1992, art. 6, comma 3) ha valore di 6 CFU e si compone di:

Prova pratica nel corso della quale lo studente deve dimostrare di aver acquisito le conoscenze e le abilità teorico-pratiche e tecnico-operative proprie del profilo professionale di Dietista, il cui superamento ha valore di idoneità e consente di accedere alla discussione della tesi.

Redazione di un elaborato di una tesi e sua dissertazione, in ottemperanza al D. I.M. 19 febbraio 2009, art. 7. Il punteggio finale è espresso in cento decimi (110/110).

Il punteggio di merito viene calcolato partendo dalla media aritmetica dei voti riportati durante il percorso formativo, rapportata a 110 (arrotondata al numero intero più vicino), che costituisce la base del calcolo.

A tale valore verrà aggiunto il punteggio relativo alla discussione della tesi, fino a un massimo di 8 punti, attribuito dalla Commissione che valuterà:

la qualità della presentazione e della discussione della tesi in rapporto a:

-chiarezza espositiva, essenzialità dell'esposizione;

-ricchezza e aggiornamento dell'informazione scientifica;

-capacità di rispondere in modo sintetico ed esauriente a domande dei membri della Commissione;

-completezza di svolgimento dell'argomento nel tempo assegnato (15 minuti);

-capacità di un utilizzo adeguato dei sistemi audiovisivi.

-qualità del lavoro effettuato dal candidato in rapporto a: originalità e importanza dell'argomento trattato, autonomia e ruolo effettivamente svolto dal candidato.

Se viene raggiunta la votazione complessiva di 110/110, il presidente della Commissione per l'esame finale mette in votazione la attribuzione della lode, che potrà essere assegnata solo all'unanimità dei presenti.

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati (Decreti sulle Classi, Art. 3, comma 7)

I dietisti devono lavorare con professionalità nel rispetto delle proprie responsabilità, dell'etica e delle normative previste sul posto di lavoro, sia nella pubblica sanità, in uno studio privato, nell'industria, nel governo locale, nel settore dell'istruzione o della ricerca.

Il dietista, oltre al S.S.N., trova collocazione nelle strutture private convenzionate con il S.S.N. sia per la diagnostica che per la ricerca, strutture accreditate e non, quali cliniche e centri di riabilitazione, Residenze Sanitarie Assistenziali, ambulatori medici e/o ambulatori specialistici, mense scolastiche e aziendali, ecc.

La normativa in vigore consente lo svolgimento di attività libero professionale, in studi professionali individuali o associati, società sportive nelle varie tipologie, cooperative di servizi, ecc.

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

Dietisti - (3.2.4.5)

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

I corsi delle professioni sanitarie condividono gli aspetti etico-deontologici dei professionisti implicati nella assistenza e nella diagnostica, ma si differenziano l'uno dall'altro per le specificità tecnico-professionali che necessitano di formazione apposita e differenziata.

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

Pertanto l'istituzione di più corsi risponde ad esigenze formative locali e regionali, per soddisfare le specifiche esigenze di personale sanitario esperto nelle varie branche dell'assistenza sia in ambiente ospedaliero che extraospedaliero, esigenze comunque autonome per ciascun profilo e in accordo con la programmazione regionale.

Attività di base

| ambito disciplinare | settore | CFU | | minimo da D.M. per l'ambito |
|---|---|-----|-----|-----------------------------|
| | | min | max | |
| Scienze propedeutiche | FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) INF/01 Informatica M-DEA/01 Discipline demoeetnoantropologiche M-PSI/01 Psicologia generale MED/01 Statistica medica SPS/07 Sociologia generale | 8 | 12 | 8 |
| Scienze biomediche | BIO/09 Fisiologia BIO/10 Biochimica BIO/13 Biologia applicata BIO/16 Anatomia umana BIO/17 Istologia MED/03 Genetica medica MED/04 Patologia generale MED/05 Patologia clinica MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica | 11 | 20 | 11 |
| Primo soccorso | BIO/14 Farmacologia MED/09 Medicina interna MED/18 Chirurgia generale MED/45 Scienze infermieristiche generali, cliniche e pediatriche | 3 | 8 | 3 |
| Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 22: | | 22 | | |

| | |
|--------------------------------|---------|
| Totale Attività di Base | 22 - 40 |
|--------------------------------|---------|

Attività caratterizzanti

| ambito disciplinare | settore | CFU | | minimo da D.M. per l'ambito |
|--|---|-----|--|-----------------------------|
| | | min | max | |
| Scienze della dietistica | AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari CHIM/10 Chimica degli alimenti M-PSI/08 Psicologia clinica MED/09 Medicina interna MED/11 Malattie dell'apparato cardiovascolare MED/12 Gastroenterologia MED/13 Endocrinologia MED/14 Nefrologia MED/38 Pediatria generale e specialistica MED/42 Igiene generale e applicata MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate SECS-P/13 Scienze merceologiche | 30 | Massimo non realizzabile: 181 60 | 30 |
| Scienze medico-chirurgiche | BIO/14 Farmacologia MED/05 Patologia clinica MED/18 Chirurgia generale MED/40 Ginecologia e ostetricia | 2 | 5 | 2 |
| Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari | M-EDF/01 Metodi e didattiche delle attività motorie MED/36 Diagnostica per immagini e radioterapia MED/42 Igiene generale e applicata MED/43 Medicina legale MED/44 Medicina del lavoro MED/45 Scienze infermieristiche generali, cliniche e pediatriche MED/48 Scienze infermieristiche e tecniche neuro-psichiatriche e riabilitative MED/50 Scienze tecniche mediche applicate | 2 | 7 | 2 |
| Scienze interdisciplinari cliniche | MED/06 Oncologia medica MED/11 Malattie dell'apparato cardiovascolare MED/12 Gastroenterologia MED/13 Endocrinologia MED/14 Nefrologia MED/25 Psichiatria MED/26 Neurologia MED/28 Malattie odontostomatologiche MED/31 Otorinolaringoiatria MED/36 Diagnostica per immagini e radioterapia | 4 | 9 | 4 |
| Scienze umane e psicopedagogiche | M-PED/01 Pedagogia generale e sociale M-PSI/01 Psicologia generale SPS/07 Sociologia generale | 2 | 5 | 2 |
| Scienze interdisciplinari | ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni SECS-S/02 Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica | 2 | 4 | 2 |
| Scienze del management sanitario | IUS/07 Diritto del lavoro M-PSI/05 Psicologia sociale M-PSI/06 Psicologia del lavoro e delle organizzazioni SECS-P/07 Economia aziendale SECS-P/10 Organizzazione aziendale SPS/09 Sociologia dei processi economici e del lavoro | 2 | 6 | 2 |
| Tirocinio differenziato per specifico profilo | MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate | 60 | 70 | 60 |
| Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 104: | | 104 | | |

Totale Attività Caratterizzanti

104 - 166

Attività affini

| ambito disciplinare | settore | CFU | | mi ni mo da re |
|---|---|-----|-----|----------------------------|
| | | min | max | |
| Attività formative affini o integrative | BIO/07 - Ecologia BIO/08 - Antropologia CHIM/01 - Chimica analitica CHIM/03 - Chimica generale ed inorganica M-EDF/02 - Metodi e didattiche delle attività sportive VET/04 - Ispezione degli alimenti di origine animale | 1 | 5 | - |

| | |
|-------------------------------|-------|
| Totale Attività Affini | 1 - 5 |
|-------------------------------|-------|

Altre attività

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

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

Riepilogo CFU

| | |
|---|------------|
| CFU totali per il conseguimento del titolo | 180 |
| Range CFU totali del corso | 151 - 235 |

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

()

I Settori Scientifico Disciplinari inseriti non sono presenti nelle attività di Base e Caratterizzanti.

Note relative alle altre attività

Note relative alle attività di base

Note relative alle attività caratterizzanti

RAD chiuso il
24/03/2011