



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA
<b>Nome del corso in italiano</b>	Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista) (IdSua:1602483)
<b>Nome del corso in inglese</b>	Dietistic
<b>Classe</b>	L/SNT3 - Professioni sanitarie tecniche
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="http://www.dietistica.unimore.it">http://www.dietistica.unimore.it</a>
<b>Tasse</b>	<a href="http://www.dietistica.unimore.it/site/home/info/tasse-e-contributi.html">http://www.dietistica.unimore.it/site/home/info/tasse-e-contributi.html</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	BERTOLOTTI Marco
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio del corso di laurea in Dietistica
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Scienze biomediche, metaboliche e neuroscienze (Dipartimento Legge 240)
<b>Eventuali strutture didattiche coinvolte</b>	Chirurgico, medico, odontoiatrico e di scienze morfologiche con interesse trapiantologico, oncologico e di medicina rigenerativa Scienze mediche e chirurgiche materno-infantili e dell'adulto

### Docenti di Riferimento



N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BERTOLOTTI	Marco		PO	1	
2.	CARUBBI	Francesca		PA	1	
3.	FERRETTI	Marzia		PA	0,5	
4.	PELLEGRINI	Massimo		RU	1	
5.	ROCHIRA	Vincenzo		PA	1	

#### Rappresentanti Studenti

CASELLI Gaia 286643@studenti.unimore.it  
GOBBI SPROCAGNOCCHI Michela 242538@studenti.unimore.it  
SIGNORINI Elena Maria 306126@studenti.unimore.it  
JELALI Aya 304374@studenti.unimore.it  
NUSRAT Saira 326762@studenti.unimore.it  
FOGLIA Matteo 339720@studenti.unimore.it

#### Gruppo di gestione AQ

Elisa BERRI  
Marco BERTOLOTTI  
Francesca CARUBBI  
Gaia CASELLI  
Aya JELALI  
Chiara MUSSI  
Patrizia PALUMBO  
Massimo PELLEGRINI  
Samuele PEPPOLONI  
Silvia RAGGI

#### Tutor

Patrizia PALUMBO  
Elisa BERRI  
Silvia RAGGI



### Il Corso di Studio in breve

21/05/2024

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

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

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

Il Corso di Laurea è così strutturato: al primo anno, lo studio delle discipline biomediche consente la migliore comprensione dei più rilevanti elementi che sono alla base dei processi fisiologici e patologici che interessano la nutrizione

e il metabolismo, oltre che la chimica degli alimenti, la biochimica del metabolismo e i principi di dietetica.

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

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

L'elaborazione della tesi di laurea, grazie ai corsi di ricerca bibliografica e metodologia della ricerca, permette allo studente di sperimentare le corrette metodologie per la ricerca clinico-scientifica, utili anche ai fini dell'aggiornamento permanente. Lo studente apprende e sperimenta la corretta applicazione del Nutrition Care Process Terminology (NCPT), metodo di lavoro del dietista basato sul "problem solving", finalizzato all'impiego del pensiero critico e all'assunzione di decisioni nei confronti di problemi di salute correlati alla nutrizione.

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO A1.a

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

07/04/2015

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

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

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

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

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

Modalità e cadenza di consultazione :

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

( verbale della riunione con le parti interessate 12.2.2015 )

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: verbale riunione parti interessate 12.2.15



QUADRO A1.b

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

25/03/2024

Gli incontri con le parti interessate ai CdS della Facoltà di Medicina e Chirurgia UNIMORE si sono svolti annualmente in consultazioni successive: in data 15 dicembre 2015 presso la sede universitaria Aula Magna Manodori - Palazzo Dossetti, a Reggio Emilia, in data 14.12.2016 e in data 15.12.2017 e in data 12.12.2018 e in data 18.02.2020 presso il Centro Servizi del Policlinico Modena.

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

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

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

L'ultimo incontro si è svolto in data 14 marzo 2024 in modalità mista (presenza presso l'aula 2 della BSI di Ateneo e telematica).

Presenti: Prof. Marco Bertolotti (Presidente CdS), Dr.ssa Silvia Raggi (DDP CdS), Dr.ssa Patrizia Palumbo, Dr. Matteo Bergami, Dr.ssa Paola Patrizia Morana, Dr.ssa Silvia Gabriele, Dr.ssa Erika Baccarani, Dr.ssa Simona Midili, Dr.ssa Laura Lodi, Caselli Gaia (studentessa del CdS).

Il Presidente e il DDP aprono la seduta alle ore 14,30, salutando i convenuti e invitando ciascuno a presentarsi per favorire un proficuo scambio di opinioni.

Il Presidente apre la consultazione e presenta il tempogramma della Consultazione come di seguito riportato:

Ore 14.30

Saluto del Presidente e del Direttore della Didattica Professionalizzante del Corso di Studi e presentazione degli obiettivi dell'incontro

Prof. Marco Bertolotti, Dr.ssa Silvia Raggi

Ore 14.45

Descrizione dei principali indicatori relativi al percorso in ingresso, di studio e in uscita degli Studenti del Corso di Studio

Prof. Marco Bertolotti

Ore 15.15:

Presentazione dei risultati dei questionari compilati dalle Parti Interessate

Dr.ssa Silvia Raggi

Ore 15.45:

Discussione

Fonti prese in considerazione:

Indicatori ANVUR 2023

Dati Alma Laurea 2023

Questionari OPIS 2023

Dati ISTAT 2023

Risposte al questionario predisposto (Google Forms) per il CdS in Dietistica di UniMORE.

Il Presidente procede alla presentazione degli Obiettivi per l'Assicurazione della Qualità nei Corsi di Studi di UNIMORE mediante diapositive introduttive messe a disposizione dai Referenti per la Facoltà di Medicina e Chirurgia, sottolineando

l'importanza della consultazione delle parti interessate. Viene quindi illustrato il piano di studi dei tre anni di corso. Al primo anno prevalgono le Scienze Biomediche e Propedeutiche, al secondo anno la parte professionalizzante comincia ad essere maggiormente rappresentata e al terzo anno è praticamente esclusiva per la didattica erogata. In tutti e tre gli anni il tirocinio presenta un peso importante sia per la carriera accademica che per l'esperienza professionalizzante degli studenti (1500 ore nei 3 anni corrispondenti a n. 60 CFU).

Sono quindi illustrati i dati derivanti dagli indicatori ANVUR, dai quali emerge che nell'ultimo anno ci sono stati 3 studenti immatricolati di altre Regioni italiane, dato che risulta in linea con quello relativo alla Classe per area geografica e nazionale. Gli studenti che accedono all'anno successivo sono in percentuale elevata (superiore al 90%) e gli abbandoni sono scarsi, perlopiù riconducibili al passaggio presso altri CdS di area medica. Risulta anche elevata la percentuale di studenti che consegue i CFU necessari per proseguire nel percorso di studi (90% circa). In tutte le valutazioni citate, i dati risultano tendenzialmente superiori al dato di Classe relativo all'area geografica e nazionale.

Vengono presentati anche i risultati dei questionari relativi all'opinione degli studenti (OPIS) relativi agli ultimi tre anni accademici (2020/21, 2021/22 e 2022/23). In generale, il grado di soddisfazione degli studenti relativo al CdS in Dietistica risulta decisamente elevato anche per l'ultimo anno accademico. Particolarmente incoraggiante è il grado di soddisfazione relativo al rapporto con i docenti, all'adeguatezza del materiale didattico e alla valutazione complessiva del CdS, compresa l'organizzazione complessiva degli insegnamenti (dato D14 "Sei complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?": 89,5%).

Secondo i dati ALMALAUREA presentati a seguire, la situazione occupazionale è sostanzialmente soddisfacente perché la maggior parte dei laureati o lavora o studia. Il dato è in linea con quanto emerso dai tassi di occupazione e disoccupazione ISTAT.

Gli intervenuti non pongono quesiti relativamente ai dati presentati.

A seguire il DDP del CdS ha presentato i risultati dei questionari (n. 9), preventivamente inviati alle Parti Interessate e successivamente compilati dalle stesse; fra queste, n. 5 dipendenti di aziende sanitarie, n. 1 rappresentante della CdA Dietisti delle province di Modena e Reggio Emilia e dietista libero professionista, n. 1 rappresentante di azienda del settore (ristorazione collettiva) e n. 2 rappresentanti di associazioni dei pazienti. Il 66,7% degli intervistati possiede una conoscenza diretta delle competenze degli studenti e dei neolaureati del CdS, per contatti avvenuti negli ultimi 3 anni. Il 66,7% degli intervistati ritiene che l'offerta didattica del CdS in Dietistica di UNIMORE sia adeguata all'immissione di laureati competenti nel mondo del lavoro e che risponda ai loro bisogni e il restante 33,3% dichiara di non saper rispondere alla domanda probabilmente per assenza di contatti con studenti e neolaureati. Ciononostante per n. 3 intervistati l'offerta potrebbe comunque approfondire altri ambiti per preparare al meglio i futuri professionisti dietisti; nello specifico, è richiesto di sviluppare competenze sempre maggiori nel campo della ristorazione collettiva.

Sono state successivamente fornite informazioni relative al CdS, comprensive del numero di posti a bando per l'anno accademico 2023/2024 (15 + 3 per studenti non comunitari), le novità principali intercorse e quanto viene confermato rispetto all'anno accademico precedente, in particolare: proseguono i tirocini nelle scuole in presenza per gli studenti del primo anno di corso («Mani in Pasta», SIAN AUSL MO), visita presso un supermercato alla scoperta degli alimenti e della loro composizione per gli studenti del primo anno, laboratori di cucina (primo anno «variazione del peso degli alimenti con la cottura», secondo anno «preparazione di cibi a consistenza modificata»), attività presso il FASIM per gli studenti del secondo anno (soprattutto per la nutrizione artificiale), potenziamento dell'esperienza di tirocinio presso l'ambulatorio per la prevenzione dell'obesità infantile (SIAN AUSL MO), partecipazione a serate di educazione alimentare per genitori della scuola primaria e a corsi di formazione per altri professionisti (SIAN AUSL MO), riorganizzazione dell'orario delle lezioni di didattica frontale per favorire la frequenza dei tirocini e le esperienze di internazionalizzazione, attività di ristorazione collettiva per gli studenti del terzo anno (minimo 40 ore), attività di tirocinio in una nuova sede ospedaliera («Nutrizione Clinica Artificiale e Servizio Dietetico», Presidio Ospedaliero Carlo Poma, ASST di Mantova).

Rimangono ancora attività da implementare, primo fra tutto l'avviamento di convenzioni con dietisti libero professionisti di Modena e Reggio Emilia rispondenti a specifici criteri di qualità, per l'ampliamento dell'offerta professionalizzante rivolta agli studenti, così pure come l'identificazione di altre sedi di tirocinio clinico (strutture private accreditate).

Il DDP inoltre conferma l'insegnamento e l'applicazione del NCPT per tutti e tre gli anni di corso, il cui materiale è stato aggiornato alla nuova edizione del 2023, e che andrà pianificato anche un corso di perfezionamento sull'argomento per i dietisti tutor clinici.

È stato quindi presentato il report di analisi per dati aggregati della valutazione dei tirocini da parte degli studenti dei tre

anni di corso per l'A.A. 2023/24, dal quale si evince un pieno livello di soddisfazione. Il DDP ha comunque inviato a tutti i Referenti di ciascuna sede formativa i risultati relativi alle valutazioni nelle specifiche realtà locali, per consentire una analisi critica che conduca, laddove possibile, alla adozione di azioni di miglioramento.

Per quanto attiene all'internazionalizzazione si è portato a conoscenza delle parti interessate intervenute delle importanti novità intercorse nel corso del passato anno accademico. Oltre alla recente convenzione con le sedi di Alicante e Granada, è in fase di definizione quella con l'Universidad de La Laguna di Tenerife. Inoltre, si ritiene di particolare significato il fatto che n. 3 studentesse (n. 2 del secondo anno e n. 1 del terzo) sono in procinto di partire per esperienze di Erasmus + e che n. 2 del primo anno hanno presentato domanda per effettuare un'esperienza all'estero nel corso del prossimo anno accademico (2024/2025). Per concludere le parti interessate intervenute sono state informate che il CdS sta accogliendo n. 2 studenti incoming dalla Spagna (Tarragona e Granada) per Erasmus Plus A.A. 2023/2024 e che sono in corso interessanti programmi di scambio con docenti di atenei esteri: la Prof.ssa Leila Itani, Docente di Beirut, il 18/03/2024 terrà il seminario dal titolo "Sustainable Healthy Dietary patterns" e n. 2 docenti di Alicante che verranno a farci visita nella settimana 04-10/05/2024 con attività seminariali destinate agli studenti su alimentazione nell'infanzia e nello sport e confronto con i Docenti UniMORE.

(presentazione in allegato)

Si è quindi aperta una discussione generale, con l'attiva partecipazione di tutti gli interlocutori presenti.

In particolare, la Dr.ssa Morana, Coordinatrice dei dietisti dell'AUSL di Modena e Componente della CdA Dietisti di Modena e Reggio Emilia, suggerisce di potenziare le attività di orientamento in uscita, soprattutto per quello che riguarda l'iscrizione all'ordine, la risposta ai bandi di concorso e alle eventuali altre opportunità lavorative. Il DDP informa la Dott.ssa Morana che questo è in parte già attuato, ma verrà predisposto un potenziamento dell'attività.

Per contro il DDP chiede la collaborazione della Commissione d'Albo Dietisti per raggiungere il mondo dei colleghi liberi professionisti e definire nuove convenzioni mirate al potenziamento dell'offerta formativa professionalizzante. La Dr.ssa Morana e la Dr.ssa Lodi valuteranno come poter rispondere a questa richiesta.

Il Dr. Bergami, dell'azienda CAMST, conferma come le Aziende di Ristorazione collettiva siano assolutamente interessate all'assunzione di dietisti competenti e come sia pertanto necessario aumentare sia le conoscenze teoriche che le abilità pratiche. Per tale fine, conferma la disponibilità da parte dell'Azienda che rappresenta a ricevere studenti in formazione al terzo anno di corso, informando però della soppressione di una sede e che pertanto la turnazione per questo anno accademico andrà rivalutata. Il DDP si impegna a prendere contatti con il Dr. Bergami nei prossimi giorni.

La Dr.ssa Midili, dietista del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'AUSL di Modena, suggerisce di prendere contatti con Luoghi di Prevenzione dell'AUSL di Reggio Emilia per l'utilizzo della cucina interna alla loro struttura per le attività di laboratorio già in essere destinate agli studenti del primo e del secondo anno.

Non avendo altro da discutere, il Presidente e il DDP ringraziano tutti i convenuti per i preziosi contributi e dichiarano conclusa la seduta alle ore 16.30.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Presentazione Consultazione PI CdS in Dietistica 2024



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Il profilo professionale che si intende formare è quello del Dietista

**funzione in un contesto di lavoro:**

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

**competenze associate alla funzione:**

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

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

**sbocchi occupazionali:**

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

In particolare gli sbocchi occupazionali sono:

- industrie alimentari e aziende di ristorazione;
- servizi dietetici di aziende sanitarie pubbliche e private;
- poliambulatori o centri sanitari privati;
- servizi di prevenzione (SIAN), servizi sanitari territoriali e domiciliari;

- strutture pubbliche o private (case protette, mense scolastiche, asili, ecc.);
- attività libero-professionale.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

#### 1. Dietisti - (3.2.1.4.5)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

10/04/2015

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

L'accesso al Corso avviene previo superamento di apposita prova secondo quanto previsto dalla normativa vigente relativa ai corsi di laurea delle professioni sanitarie a numero programmato a livello nazionale (Legge 264/99) e dal relativo bando emanato da UNIMORE. Le conoscenze richieste per l'accesso sono verificate mediante il raggiungimento di un punteggio minimo nella prova di ammissione pari a 20 punti, come previsto dal Decreto Ministeriale 5 febbraio 2014, n. 85. Ai candidati che non raggiungono tale punteggio sono assegnati obblighi formativi aggiuntivi (OFA) da completare entro il primo semestre dell'A.A. e offerti corsi di recupero opportunamente indicati dal CdS.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

21/05/2024

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

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

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

- essere in possesso del titolo di studio previsto dalla normativa vigente in materia: diploma di scuola secondaria di secondo grado (superiore) o altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo;
- avere superato la prova di ammissione alle lauree delle professioni sanitarie, prevista da regolamento del CdS e dal

Ministero. La prova di ammissione verte su argomenti di cultura generale, logica, biologia, chimica, matematica e fisica. A seguito del test di ammissione, viene elaborata una graduatoria unica per tutte le lauree della professioni sanitarie in base alla quale gli studenti scelgono a quale corso iscriversi tra i 3 indicati nella domanda di iscrizione, dando la precedenza a quello indicato come prima scelta.

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

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

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

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

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

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

Link: <https://www.unimore.it/bandi/StuLau-Lau.html> ( Ammissione al Corso di Dietistica )

	<b>QUADRO A4.a</b>	<b>Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo</b>
---	--------------------	---

07/04/2015

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

- adeguata preparazione nelle discipline di base, tale da consentire loro la migliore comprensione dei più rilevanti elementi che sono alla base dei processi fisiologici e patologici che si sviluppano in età evolutiva, adulta e geriatrica, sui quali si focalizza il loro intervento tecnico-assistenziale;
- conoscenza dei problemi di salute di una comunità e delle risposte dei servizi sanitari e socio-assistenziali ai principali bisogni di alimentazione e nutrizione;
- conoscenza dei fondamenti psico-pedagogici delle attività di insegnamento e apprendimento nella logica della comunicazione efficace e della formazione permanente;
- conoscenza delle principali norme che regolano l'esercizio della professione di dietista e le implicazioni medico-legali ad essa riferite;
- capacità di stabilire rapporti di collaborazione efficaci e deontologicamente corretti con utenti, altre figure professionali nell'ambito di una équipe assistenziale e in strutture socio-sanitarie ove sia richiesta la propria competenza professionale.

Il percorso formativo del Corso di Laurea prevede:

- al primo anno una formazione scientifica di base con lo studio delle discipline biomediche per consentire la migliore comprensione dei più rilevanti elementi di base dei processi biochimici, fisiologici e patologici che interessano la nutrizione, oltre alla conoscenza delle scienze degli alimenti (chimica degli alimenti, tecnologie alimentari e principi di dietetica); il tirocinio e i laboratori permettono l'esperienza e l'applicazione delle conoscenze e l'acquisizione progressiva delle competenze specifiche professionalizzanti.

- al secondo anno lo studio dei principali problemi di salute di una comunità e degli interventi dei servizi socio-sanitari in relazione ai fabbisogni nutrizionali, con l'obiettivo di ottenere una buona formazione teorico-pratica, supportata dal tirocinio svolto sul campo (aziende di ristorazione, scuole, ecc.), nell'ambito della nutrizione delle collettività e della ristorazione collettiva (ristorazione ospedaliera, scolastica, ecc.) nonché la conoscenza dei fondamenti socio-psico-pedagogici da applicare all'educazione sanitaria ed alimentare rivolta al singolo (sano e malato) e a gruppi di popolazione (bambini, adolescenti, sportivi, anziani, ecc.); il tirocinio e i laboratori del secondo anno permettono l'esperienza diretta dello studente delle conoscenze e delle specifiche competenze professionalizzanti.

- al terzo anno una formazione in ambito clinico mediante gli insegnamenti medico-specialistici e il tirocinio (in servizi dietetici ospedalieri) che hanno l'obiettivo di far acquisire competenze specifiche di nutrizione clinica e di dietoterapia e di conoscere le principali norme deontologiche che regolano l'esercizio della professione del dietista. Gli insegnamenti di statistica, elaborazione dati, il corso di formazione di ricerca scientifica e la partecipazione a ricerche e studi clinici per l'elaborazione della tesi permettono allo studente di acquisire una metodologia scientifica adeguata.

Il tirocinio professionalizzante, la cui durata e l'attribuzione in CFU aumentano progressivamente nei tre anni, è svolto in contesti in cui lo studente può sperimentare le conoscenze e le tecniche apprese in ogni anno di corso con la supervisione di dietisti tutors che preparano gli studenti all'esercizio della professione in responsabilità e autonomia.

 <b>QUADRO</b> A4.b.1 RAD	<b>Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi</b>
--	--

<b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>		
<b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b>		

 <b>QUADRO</b> A4.b.2	<b>Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio</b>
---	--



## Area di Base

### Conoscenza e comprensione

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

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

Conoscenze linguistiche di base per l'utilizzo della lingua inglese in contesti internazionali e per la comprensione della letteratura medico-scientifica.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare le nozioni di fisica alle principali discipline biomediche (fisiologia, biochimica, anatomia umana) e i metodi statistici e informatici per l'analisi e l'elaborazione di informazioni e dati sperimentali e clinici, anche attraverso la revisione critica di articoli della letteratura.

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

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Fisica, statistica, informatica [url](#)

Inglese scientifico [url](#)

## Area biomedica

### Conoscenza e comprensione

Conoscenza delle scienze biomediche (in particolare nozioni e fondamenti di biologia, istologia, biochimica, anatomia umana, fisiologia umana, microbiologia, igiene, patologia generale, farmacologia) per la comprensione dei processi fisiologici e patologici connessi allo stato di salute e di malattia dei soggetti nelle diverse età della vita. Conoscenza della biochimica e della chimica basilare per la comprensione del metabolismo, dei processi di digestione, assorbimento e utilizzo dei nutrienti, ai fini della comprensione dei principi di nutrizione e dietetica.

## Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

Metodi di accertamento dei risultati dell'apprendimento:

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Anatomia e fisiologia [url](#)

Biologia, istologia e biochimica [url](#)

Fisiopatologia [url](#)

Microbiologia e igiene [url](#)

## Area dietetico-nutrizionale

### Conoscenza e comprensione

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

Conoscenza e comprensione del Nutrition Care Process Terminology (NCPT), approccio che assicura il processo assistenziale della nutrizione in maniera sistematica, basato sull'evidenza scientifica, standardizzato e centrato sul Paziente.

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

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

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

## Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

- usare con abilità i principali metodi per la rilevazione dei consumi alimentari nel singolo o nella popolazione e strumenti informatici per l'analisi e l'elaborazione dei dati clinici e nutrizionali della storia alimentare e dietetica;
- individuare i problemi nutrizionali, le cause e i segni/sintomi di interesse nutrizionale ad essi correlati, con la formulazione della diagnosi nutrizionale;
- indurre nei soggetti un adeguato cambiamento delle abitudini alimentari e dello stile di vita che possa essere monitorato e registrato in maniera consona a una sicura prassi dietetica;
- saper comunicare e collaborare con altri membri del team nutrizionale e altri professionisti per la realizzazione e il monitoraggio dei piani nutrizionali e per ottenere l'adesione terapeutica di soggetti sani e pazienti;
- attingere alle fonti d'informazione (linee guida, letteratura scientifica, ecc.) al fine di risolvere problematiche sanitarie e pianificare strategie d'intervento dietetico-nutrizionale sul singolo e sulle collettività;
- interpretare e applicare i risultati della ricerca alla pratica dietetica e saper collegare i processi della ricerca allo sviluppo teorico e applicato della dietistica;
- comunicare informazioni, problemi e soluzioni relativamente a modelli dietetici e stato di salute a singoli individui (sani o malati) o gruppi di popolazione;
- organizzare e gestire la ristorazione collettiva, elaborando piani dietetici adeguati ai diversi gruppi di popolazione, pianificando tabelle dietetiche e menù per popolazioni sane e/o malate;
- collaborare alla elaborazione di capitolati e sorvegliare la corretta esecuzione dei piani alimentari della collettività, piani di auto-controllo, monitoraggio e le rilevazioni della qualità del servizio erogato nella ristorazione collettiva.

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

## [Chiudi Insegnamenti](#)

Nutrizione umana e ristorazione collettiva [url](#)

Scienze degli alimenti [url](#)

Scienze dietetiche applicate [url](#)

## Area socio-psico-pedagogica

### Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione delle scienze psico-sociali (in particolare, psicologia generale, psicologia clinica, sociologia, pedagogia generale e sociale, psicologia dello sviluppo e dell'educazione) per la comprensione del comportamento umano, delle dinamiche relazionali e motivazionali e del counselling, per riconoscere e gestire con competenza i comportamenti alimentari patologici.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare le conoscenze teoriche e di considerare i fattori sociali, culturali e personali unitamente alle informazioni mediche e nutrizionali per valutare la risposta più appropriata ai bisogni di salute di un soggetto o di una popolazione per predisporre e gestire un adeguato intervento dietetico-educativo.

Capacità di formulare e realizzare un progetto educativo in ambito nutrizionale adeguato al target a cui è rivolto e tenendo in considerazione specifici fattori (fascia d'età, livello socio-culturale, presenza di patologie).

Metodi di accertamento dell'acquisizione dei risultati dell'apprendimento: esami di profitto (scritti e orali) dell'insegnamento di:

- Scienze umane e psico-pedagogiche

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

## Area medico-clinica

### Conoscenza e comprensione

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

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

- lezioni;

- dimostrazioni, schemi e materiali grafici;

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

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Scienze medico cliniche 1 [url](#)

Scienze medico cliniche 2 [url](#)

Scienze medico internistiche [url](#)

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

## Area della prevenzione e del management

### Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione delle scienze etiche, legali e preventive (in particolare, igiene, medicina legale, diritto del lavoro, economia aziendale sanitaria) per la comprensione del Sistema sanitario e della normativa vigente finalizzate alla promozione della salute pubblica e alla comprensione della responsabilità e dell'autonomia professionale nelle varie aree di intervento del dietista e della sua collaborazione con altri operatori.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di dimostrare di conoscere l'organizzazione della promozione e dell'educazione sanitaria ed avere una comprensione critica del ruolo e delle basi teoriche degli interventi sulla salute pubblica;

- dimostrare di possedere un'adeguata conoscenza dell'ambiente lavorativo nei vari contesti dell'esercizio della professione del dietista e di saper collaborare con colleghi e con altri operatori per conseguire obiettivi terapeutici comuni;
- integrare la comprensione delle questioni etiche e del codice deontologico con gli interventi dietetici in specifiche situazioni/casi.

Metodi di accertamento dell'acquisizione dei risultati dell'apprendimento: esami di profitto (scritti e orali) degli insegnamenti di:

- scienze della prevenzione e primo soccorso;
- management sanitario.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Management sanitario [url](#)

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

## Tirocinio professionalizzante

## **Conoscenza e comprensione**

Conoscenza e comprensione delle tecniche dietetiche (conoscenze fornite negli insegnamenti con lezioni frontali e laboratori) e applicazione delle metodologie/strumenti appropriati e scientificamente validati, prima in aula con simulazioni e metodologia del role playing, poi in vari ambiti in cui il dietista svolge la sua attività professionale (aziende di ristorazione collettiva, enti pubblici territoriali, servizi dietetici ospedalieri, case di cura, ecc.).

## **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Capacità di applicare conoscenza e comprensione delle scienze dietetiche nella pratica professionale secondo NCPT attraverso il tirocinio, e in particolare:

- aver acquisito la capacità di utilizzo di sistemi informatici per raccolta ed archiviazione dati, per l'elaborazione di piani dietetico-nutrizionali, per la raccolta e la selezione di materiale bibliografico, per la gestione di flussi informativi sull'attività di un servizio;
- saper riconoscere e valutare i caratteri bromatologici ed organolettici degli alimenti crudi e le loro trasformazioni conseguenti a conservazione e cottura;
- saper valutare visivamente pesi e volumi degli alimenti;
- aver frequentato strutture modello del settore della ristorazione scolastica, ospedaliera e collettiva seguendo tutte le fasi di preparazione del menù e delle diete speciali;
- saper calcolare il fabbisogno nutrizionale per fasce di età ed elaborare piani dietetico-nutrizionali che prevedano alimenti di riferimento e loro sostituzioni;
- saper effettuare la storia alimentare e dietetica, applicando i diversi metodi di indagine per la rilevazione delle abitudini alimentari;
- partecipare all'elaborazione di un progetto di educazione alimentare comprensivo di: analisi della situazione, definizione degli obiettivi, programmazione, attuazione, monitoraggio e valutazione dei risultati;
- saper svolgere la valutazione dello stato nutrizionale in individui sani e malati applicando metodiche diverse (valutazione antropometrica di 1° e 2° livello) e saperle applicare nei diversi contesti (clinico, di ricerca, epidemiologico, per la valutazione dei singoli o di collettività);
- saper progettare, erogare e monitorare un programma di formazione;
- saper eseguire un intervento nutrizionale in base alla patologia, comprensivo di: descrizione e valutazione del caso, formulazione della diagnosi nutrizionale, definizione degli obiettivi, implementazione della strategia nutrizionale indicata (trattamento dietetico/nutrizionale, educazione nutrizionale, counselling nutrizionale), monitoraggio e valutazione degli esiti;
- saper comunicare la terapia dietetica al paziente (colloquio in sede ambulatoriale e/o role playing in aula); saper comunicare il piano alimentare/nutrizionale adeguandosi ai diversi livelli socio-culturali e all'età dell'utente;
- saper impostare il piano di trattamento individuale e/o di gruppo, in collaborazione con l'équipe terapeutica, comprendente la definizione degli obiettivi, l'esecuzione delle procedure e la verifica degli obiettivi.
- avere capacità di problem solving, saper prendere decisioni operando secondo standard qualitativi adeguati, nel rispetto della privacy in ambito sanitario, della deontologia professionale e dell'ottica collaborativa se operanti in team nutrizionali
- saper valutare e gestire il rischio clinico per quanto di competenza;
- saper sviluppare un protocollo di ricerca clinica o epidemiologica, avendo partecipato a progetti di ricerca in ambito nutrizionale e dietetico.

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

- prove scritte e orali, project-work;
- simulazioni di casi clinici con applicazione del NCPT individualmente o a gruppi, o insieme al docente o al tutor per verificare la capacità di collaborazione, elaborazione individuale e partecipazione al team;
- monitoraggio di ogni tirocinio svolto dallo studente nelle varie sedi esterne mediante l'applicazione di schede di valutazione (vedere sito web del CdS);
- prove scritte e orali di tirocinio del 1°, 2°, 3° anno per la valutazione della applicazione del NCPT su caso clinico simulato.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Tirocinio 1 anno [url](#)

Tirocinio 2 anno [url](#)

Tirocinio 3 anno [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio  
Abilità comunicative  
Capacità di apprendimento

**Autonomia di giudizio**

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

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

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

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

Strumenti di valutazione per accertare il conseguimento dei risultati attesi:

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

**Abilità****comunicative**

I laureati in dietistica devono sviluppare le seguenti abilità comunicative:

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

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

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

Strumenti di valutazione per accertare il conseguimento dei risultati attesi:

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

**Capacità di apprendimento**

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

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

fonti sulla base delle evidenze scientifiche per risolvere problematiche o incertezze derivanti dalla pratica professionale.

Strumenti didattici e attività formative per sviluppare i risultati attesi:

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

Strumenti di valutazione per accertare il conseguimento dei risultati attesi:

- projet-work, report su specifici argomenti, qualità della ricerca bibliografica utilizzata nell'elaborato finale;
- supervisione del tirocinio da parte del tutor referente con utilizzo di griglie di valutazione;
- partecipazione attiva alle sessioni di lavoro e di debriefing durante le attività di tirocinio.



QUADRO A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

20/04/2023

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



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

10/04/2015

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

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

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

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

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

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



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

21/05/2024

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

Ammissione all'esame finale di Laurea.

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

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

La Commissione per l'esame di laurea abilitante è composta da non meno di 7 e non più di 11 membri, nominati dal Rettore, su proposta del Consiglio di Corso e comprende Docenti del Corso di Laurea, Rappresentanti dell'Ordine Professionale e uno o due Rappresentanti Ministeriali con il supporto di un segretario d'Ateneo. Le date delle sedute sono comunicate ai Ministeri di competenza, per l'invio degli esperti rappresentanti nelle singole sessioni. Il calendario della prova pratica e della discussione delle tesi viene pubblicato sul sito del Corso almeno 10 giorni prima dell'inizio della sessione di laurea.

La prova finale è organizzata nel seguente modo:

a. Prova pratica

Consiste nell'elaborazione scritta di un piano di intervento nutrizionale per casi clinici simulati definiti dalla Commissione

prima dell'esame, custoditi in buste chiuse numerate, tra le quali una è sorteggiata da uno studente per la prova pratica. Il candidato deve dimostrare, relativamente al caso clinico proposto, di saper valutare i fabbisogni nutrizionali e lo stato nutrizionale del soggetto/paziente, definire gli obiettivi del piano nutrizionale ed elaborarlo, esplicitandone le motivazioni, gli indicatori di valutazione e di monitoraggio e applicando la metodologia del Nutrition Care Process Terminology (NCPT). Durante la prova valgono le regole concorsuali:

- lo studente deve presentarsi munito di documento di identità valido;
- la prova è anonima: nome e cognome del candidato sono scritti in busta chiusa a parte; i Commissari procedono al riconoscimento degli studenti, annotando gli estremi del documento di identità di ogni studente e facendo firmare la presenza;
- la Commissione illustra agli studenti le procedure e le regole di comportamento;
- il tempo a disposizione viene chiaramente indicato dalla Commissione (almeno 90 min) e al termine della prova lo studente firma l'avvenuta consegna dell'elaborato, che è poi corretto in modo anonimo dalla Commissione.

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

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

b. Dissertazione dell'elaborato di tesi, in presenza dei Commissari, se possibile del relatore e/o del correlatore, in seduta pubblica. Il Candidato potrà scegliere di approfondire un argomento già trattato in letteratura (tesi compilativa) o svolgere un progetto (tesi sperimentale) inerente a tematiche dietetico-nutrizionali e discipline strettamente correlate.

#### Criteria di valutazione della prova finale

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

- originalità dell'argomento di tesi;
- elaborato scritto: rilevanza e pertinenza degli argomenti alla professione del dietista, a temi nutrizionali e della dietetica, adeguatezza della metodologia utilizzata, definizione del problema e dello scopo dello studio, chiarezza e completezza del testo, della bibliografia e del corredo iconografico, osservanza di norme editoriali e citazioni;
- presentazione orale: iconografia, presentazione, efficacia della esposizione, padronanza dell'argomento, capacità critica e di sintesi, chiarezza espositiva e di comunicazione, intervento e partecipazione alla discussione;
- apporto individuale: disponibilità, autonomia, impegno temporale e personale (parte su cui il Relatore informa la Commissione con giudizio motivato).

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

- della media ponderata dei voti degli esami di profitto e di tirocinio espressa in trentesimi; il voto dei tirocini ha pertanto grande rilevanza per la numerosità dei crediti nella media ponderata;
- del voto espresso in punti della prova tecnico-pratica (0-5 punti/110); la prova pratica è superata ottenendo una votazione superiore a 2/5 punti/110;
- del punteggio attribuito alla tesi (fino ad un massimo di 5 punti/110 per una tesi di elevata qualità);
- dell'eventuale punteggio (massimo 1/110 punti) legato al coinvolgimento in programmi di scambio internazionale.

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

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

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



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: REGOLAMENTO DIDATTICO DIETISTICA

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

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

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

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

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

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

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

▶ QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

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

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

		corso 1						
2.	BIO/09 BIO/16	Anno di corso 1	Anatomia e fisiologia <a href="#">link</a>				8	
3.	BIO/16	Anno di corso 1	Anatomia umana ( <i>modulo di Anatomia e fisiologia</i> ) <a href="#">link</a>	FERRETTI MARZIA <a href="#">CV</a>	PA	4	32	
4.	BIO/13	Anno di corso 1	Biologia applicata ( <i>modulo di Biologia, istologia e biochimica</i> ) <a href="#">link</a>	CARRA SERENA <a href="#">CV</a>	PA	2	16	
5.	BIO/10 BIO/13 BIO/17	Anno di corso 1	Biologia, istologia e biochimica <a href="#">link</a>				8	
6.	BIO/10	Anno di corso 1	Chimica Biologica e Biochimica della nutrizione ( <i>modulo di Biologia, istologia e biochimica</i> ) <a href="#">link</a>	DOCENTE FITTIZIO		5	40	
7.	CHIM/10	Anno di corso 1	Chimica degli alimenti ( <i>modulo di Scienze degli alimenti</i> ) <a href="#">link</a>	BERTELLI DAVIDE <a href="#">CV</a>	PA	3	24	
8.	MED/49	Anno di corso 1	Competenza culturale del dietista ( <i>modulo di Corso Opzionale</i> ) <a href="#">link</a>	DOCENTE FITTIZIO		1	8	
9.	BIO/09 MED/49	Anno di corso 1	Corso Opzionale <a href="#">link</a>			3		
10.	MED/49	Anno di corso 1	Esercitazioni Aula ( <i>modulo di Tirocinio 1 anno</i> ) <a href="#">link</a>	BERRI ELISA <a href="#">CV</a>		12	300	
11.	FIS/07 INF/01 MED/01	Anno di corso 1	Fisica, statistica, informatica <a href="#">link</a>			5		
12.	BIO/09	Anno di corso 1	Fisiologia Renale ( <i>modulo di Corso Opzionale</i> ) <a href="#">link</a>	LUCCHETTI CRISTINA <a href="#">CV</a>	RU	1	8	

13.	BIO/09	Anno di corso 1	Fisiologia umana ( <i>modulo di Anatomia e fisiologia</i> ) <a href="#">link</a>	BIAGINI GIUSEPPE <a href="#">CV</a>	PO	4	32
14.	MED/42	Anno di corso 1	Igiene generale e applicata ( <i>modulo di Microbiologia e igiene</i> ) <a href="#">link</a>	ROVESTI SERGIO <a href="#">CV</a>	PA	3	24
15.	MED/49	Anno di corso 1	Introduzione alla ricerca clinica ( <i>modulo di Corso Opzionale</i> ) <a href="#">link</a>	EL GHOCH MARWAN <a href="#">CV</a>	PA	1	8
16.	BIO/17	Anno di corso 1	Istologia ( <i>modulo di Biologia, istologia e biochimica</i> ) <a href="#">link</a>	MARMIROLI SANDRA <a href="#">CV</a>	PO	1	8
17.	MED/49	Anno di corso 1	Laboratorio professionalizzante 1 anno <a href="#">link</a>	DOCENTE FITTIZIO		1	20
18.	MED/07	Anno di corso 1	Microbiologia ( <i>modulo di Microbiologia e igiene</i> ) <a href="#">link</a>	PEPPOLONI SAMUELE <a href="#">CV</a>	PA	4	32
19.	MED/07 MED/42	Anno di corso 1	Microbiologia e igiene <a href="#">link</a>			7	
20.	AGR/15 CHIM/10 MED/49	Anno di corso 1	Scienze degli alimenti <a href="#">link</a>			7	
21.	AGR/15	Anno di corso 1	Scienze delle tecnologie alimentari ( <i>modulo di Scienze degli alimenti</i> ) <a href="#">link</a>	ANTONELLI ANDREA <a href="#">CV</a>	PO	1	8
22.	MED/49	Anno di corso 1	Tirocinio 1 anno ( <i>modulo di Tirocinio 1 anno</i> ) <a href="#">link</a>	RAGGI SILVIA <a href="#">CV</a>		5	125
23.	MED/49	Anno di corso 1	Tirocinio 1 anno <a href="#">link</a>			17	
24.	MED/49	Anno di	principi della dietetica ( <i>modulo di Scienze degli alimenti</i> ) <a href="#">link</a>	DOCENTE FITTIZIO		3	24

		corso 1		
25.	MED/49 M-PED/01	Anno di corso 2	Altre attività 2 anno <a href="#">link</a>	2
26.	MED/49	Anno di corso 2	Corso opzionale: nutrizione e sport <a href="#">link</a>	3
27.	MED/43	Anno di corso 2	Deontologia professionale ( <i>modulo di Nutrizione umana e ristorazione collettiva</i> ) <a href="#">link</a>	1
28.	MED/49	Anno di corso 2	Esercitazioni Aula ( <i>modulo di Tirocinio 2 anno</i> ) <a href="#">link</a>	12
29.	BIO/14	Anno di corso 2	Farmacologia ( <i>modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso</i> ) <a href="#">link</a>	2
30.	BIO/09	Anno di corso 2	Fisiologia della nutrizione ( <i>modulo di Fisiopatologia</i> ) <a href="#">link</a>	3
31.	MED/09	Anno di corso 2	Fisiologia dello sport ( <i>modulo di Fisiopatologia</i> ) <a href="#">link</a>	1
32.	BIO/09 MED/04 MED/09	Anno di corso 2	Fisiopatologia <a href="#">link</a>	6
33.	MED/42	Anno di corso 2	Laboratorio di educazione sanitaria ( <i>modulo di Laboratorio professionalizzante 2 anno</i> ) <a href="#">link</a>	1
34.	MED/49	Anno di corso 2	Laboratorio dietetico-informatico ( <i>modulo di Laboratorio professionalizzante 2 anno</i> ) <a href="#">link</a>	1
35.	MED/42 MED/49	Anno di corso 2	Laboratorio professionalizzante 2 anno <a href="#">link</a>	2

36.	MED/43	Anno di corso 2	Legislazione sanitaria ( <i>modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso</i> ) <a href="#">link</a>	1
37.	MED/09	Anno di corso 2	Medicina interna ( <i>modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso</i> ) <a href="#">link</a>	2
38.	MED/49	Anno di corso 2	Nutrizione della collettività ed educazione alimentare ( <i>modulo di Nutrizione umana e ristorazione collettiva</i> ) <a href="#">link</a>	2
39.	MED/49 MED/43	Anno di corso 2	Nutrizione umana e ristorazione collettiva <a href="#">link</a>	5
40.	MED/04	Anno di corso 2	Patologia generale ( <i>modulo di Fisiopatologia</i> ) <a href="#">link</a>	2
41.	M-PED/01	Anno di corso 2	Pedagogia generale e sociale ( <i>modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche</i> ) <a href="#">link</a>	1
42.	M-PSI/08	Anno di corso 2	Psicologia clinica ( <i>modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche</i> ) <a href="#">link</a>	1
43.	M-PSI/04	Anno di corso 2	Psicologia dello sviluppo e dell'educazione ( <i>modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche</i> ) <a href="#">link</a>	1
44.	M-PSI/01	Anno di corso 2	Psicologia generale ( <i>modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche</i> ) <a href="#">link</a>	2
45.	MED/36	Anno di corso 2	Radioprotezione ( <i>modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso</i> ) <a href="#">link</a>	1
46.	MED/49	Anno di corso 2	Ristorazione collettiva ( <i>modulo di Nutrizione umana e ristorazione collettiva</i> ) <a href="#">link</a>	2
47.	BIO/14 MED/09	Anno di	Scienze della prevenzione e primo soccorso <a href="#">link</a>	6

	MED/36 MED/43	corso 2		
48.	MED/49	Anno di corso 2	Scienze dietetiche applicate <a href="#">link</a>	10
49.	M-PSI/01 SPS/07 M-PSI/08 M-PED/01 M-PSI/04	Anno di corso 2	Scienze umane e psico-pedagogiche <a href="#">link</a>	6
50.	M-PED/01	Anno di corso 2	Seminari di pedagogia generale e sociale ( <i>modulo di Altre attività 2 anno</i> ) <a href="#">link</a>	1
51.	MED/49	Anno di corso 2	Seminari e tecniche dietistiche ( <i>modulo di Altre attività 2 anno</i> ) <a href="#">link</a>	1
52.	SPS/07	Anno di corso 2	Sociologia generale ( <i>modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche</i> ) <a href="#">link</a>	1
53.	MED/49	Anno di corso 2	Tirocinio 2 anno <a href="#">link</a>	20
54.	MED/49	Anno di corso 2	Tirocinio 2 anno ( <i>modulo di Tirocinio 2 anno</i> ) <a href="#">link</a>	8
55.	MED/49	Anno di corso 3	Altre attività 3 anno <a href="#">link</a>	3
56.	MED/38	Anno di corso 3	Auxologia ( <i>modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche</i> ) <a href="#">link</a>	1
57.	MED/18	Anno di corso 3	Chirurgia generale ( <i>modulo di Scienze medico cliniche 2</i> ) <a href="#">link</a>	1
58.	MED/49	Anno di corso 3	Corso "ricerca informazione scientifica" ( <i>modulo di Altre attività 3 anno</i> ) <a href="#">link</a>	2

59.	MED/49	Anno di corso 3	Dietoterapia dell'obesità e in chirurgia bariatrica ( <i>modulo di Scienze medico cliniche 2</i> ) <a href="#">link</a>	1
60.	MED/49	Anno di corso 3	Dietoterapia diabete ( <i>modulo di Scienze medico internistiche</i> ) <a href="#">link</a>	1
61.	MED/49	Anno di corso 3	Dietoterapia disturbi del comportamento alimentare ( <i>modulo di Scienze medico cliniche 2</i> ) <a href="#">link</a>	1
62.	MED/49	Anno di corso 3	Dietoterapia malnutrizione ( <i>modulo di Scienze medico internistiche</i> ) <a href="#">link</a>	1
63.	MED/49	Anno di corso 3	Dietoterapia nefrologica ( <i>modulo di Scienze medico cliniche 1</i> ) <a href="#">link</a>	1
64.	MED/49	Anno di corso 3	Dietoterapia neurologica ( <i>modulo di Scienze medico cliniche 2</i> ) <a href="#">link</a>	1
65.	MED/49	Anno di corso 3	Dietoterapia pediatrica ( <i>modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche</i> ) <a href="#">link</a>	1
66.	IUS/07	Anno di corso 3	Diritto del lavoro ( <i>modulo di Management sanitario</i> ) <a href="#">link</a>	1
67.	SECS-P/07	Anno di corso 3	Economia aziendale sanitaria ( <i>modulo di Management sanitario</i> ) <a href="#">link</a>	1
68.	MED/13	Anno di corso 3	Endocrinologia ( <i>modulo di Scienze medico internistiche</i> ) <a href="#">link</a>	2
69.	MED/12	Anno di corso 3	Gastroenterologia ( <i>modulo di Scienze medico cliniche 1</i> ) <a href="#">link</a>	1
70.	MED/09	Anno di	Geriatrics ( <i>modulo di Scienze medico internistiche</i> ) <a href="#">link</a>	1

		corso 3			
71.	MED/40	Anno di corso 3	Ginecologia e ostetricia ( <i>modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche</i> ) <a href="#">link</a>		1
72.	MED/11	Anno di corso 3	Malattie cardiovascolari ( <i>modulo di Scienze medico cliniche 1</i> ) <a href="#">link</a>		1
73.	MED/49	Anno di corso 3	Malattie metaboliche ( <i>modulo di Scienze medico internistiche</i> ) <a href="#">link</a>		1
74.	ING- INF/05 IUS/07 SECS- P/07	Anno di corso 3	Management sanitario <a href="#">link</a>		4
75.	MED/09	Anno di corso 3	Medicina interna ( <i>modulo di Scienze medico cliniche 2</i> ) <a href="#">link</a>		1
76.	MED/14	Anno di corso 3	Nefrologia ( <i>modulo di Scienze medico cliniche 1</i> ) <a href="#">link</a>		1
77.	MED/38	Anno di corso 3	Neonatologia ( <i>modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche</i> ) <a href="#">link</a>		1
78.	MED/26	Anno di corso 3	Neurologia ( <i>modulo di Scienze medico cliniche 2</i> ) <a href="#">link</a>		1
79.	MED/39	Anno di corso 3	Neuropsichiatria infantile ( <i>modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche</i> ) <a href="#">link</a>		1
80.	MED/09	Anno di corso 3	Nutrizione clinica ( <i>modulo di Scienze medico cliniche 2</i> ) <a href="#">link</a>		1
81.	MED/06	Anno di corso 3	Oncologia medica ( <i>modulo di Scienze medico cliniche 1</i> ) <a href="#">link</a>		1

82.	PROFIN_S	Anno di corso 3	Prova finale <a href="#">link</a>	6
83.	MED/25	Anno di corso 3	Psichiatria ( <i>modulo di Scienze medico cliniche 2</i> ) <a href="#">link</a>	1
84.	MED/49	Anno di corso 3	Ricerca clinica applicata ( <i>modulo di Altre attività 3 anno</i> ) <a href="#">link</a>	1
85.	MED/49 MED/06 MED/11 MED/12 MED/14	Anno di corso 3	Scienze medico cliniche 1 <a href="#">link</a>	5
86.	MED/09 MED/49 MED/18 MED/25 MED/26	Anno di corso 3	Scienze medico cliniche 2 <a href="#">link</a>	8
87.	MED/09 MED/13 MED/49	Anno di corso 3	Scienze medico internistiche <a href="#">link</a>	6
88.	MED/38 MED/49 MED/40 MED/39	Anno di corso 3	Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche <a href="#">link</a>	5
89.	ING-INF/05	Anno di corso 3	Sistemi elaborazione delle informazioni ( <i>modulo di Management sanitario</i> ) <a href="#">link</a>	2
90.	MED/49	Anno di corso 3	Tirocinio 3 anno <a href="#">link</a>	23



QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Aule del CdS in Dietistica specificate nel calendario delle lezioni

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

▶ QUADRO B4 | Laboratori e Aule Informatiche

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

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

▶ QUADRO B4 | Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sale Studio

▶ QUADRO B4 | Biblioteche

Descrizione link: Biblioteca Universitaria Medica

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

▶ QUADRO B5 | Orientamento in ingresso

I servizi e le attività di orientamento dell'Ateneo costituiscono un significativo sostegno alle scelte che i giovani compiono nel processo di formazione culturale e professionale sia nel momento di transizione dalla scuola all'università, sia durante il percorso degli studi universitari. Le iniziative sono destinate agli studenti delle ultime classi superiori e a chiunque voglia proseguire gli studi all'università.

I servizi sono volti a facilitare il superamento delle difficoltà e ad aumentare l'efficacia dello studio e si articolano in: informazione orientativa, consulenza alla scelta post-diploma, consulenza intra-universitaria. Le attività di orientamento sono consultabili sul sito <http://www.orientamento.unimore.it>

Gli studenti disabili o con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) possono ottenere dall'Università di Modena e Reggio Emilia e da ER-GO Azienda Regionale per il Diritto agli Studi Superiori interventi integrativi ad altre provvidenze eventualmente richieste dallo studente, sia di natura economica sia in forma di servizio di supporto, personalizzati in relazione al deficit individuale. Tali interventi possono tradursi in servizio di accoglienza e integrazione nel mondo universitario, di trasporto, di alloggio presso strutture universitarie specificamente attrezzate, di supporto alla didattica (ausili informatici, tutors alla pari e tutors didattici, servizio accoglienza disabili, laboratori, abbattimento di barriere architettoniche). Per informazioni è consultabile il sito del Servizio accoglienza studenti disabili e con DSA <http://www.asd.unimore.it/site/home.html>

L'edizione di UniMORE Orienta 'UNIMORE ORIENTA' si svolge ogni anno, orientativamente nei mesi di febbraio/marzo. <https://www.unimore.it/unimoreorienta/>

25/03/2024

UniMORE Orienta si conferma un'iniziativa di orientamento universitario, che l'Ateneo modenese e reggiano organizza in particolare per i maturandi che intendono continuare il proprio iter formativo all'università. L'obiettivo di 'UniMORE Orienta' è quello di fornire informazioni sui corsi di laurea in particolare riguardo all'organizzazione didattica e ai piani di studi, oltre che le modalità di accesso ai corsi della facoltà a numero programmato.

Un obiettivo importante dell'orientamento è quello di far comprendere le caratteristiche della figura professionale. Questo specifico aspetto è stato sviluppato nell'ambito della giornata di Open Day che si è svolta il 26 febbraio 2024 in cui professionisti Dietisti e studenti del CdS di riferimento hanno fornito alle future matricole le informazioni necessarie per compiere una scelta consapevole, fondamentale premessa per una buona riuscita negli studi.

Il CdS partecipa a tutte le iniziative per l'orientamento in ingresso organizzate dall'Ateneo. Inoltre, a richiesta degli interessati, il Presidente e il Direttore della Didattica Professionalizzante (DDP) si rendono disponibili per incontri individuali di orientamento, previo appuntamento, contattando i Referenti del CdS via e-mail a: [cdl\\_dietistica@unimore.it](mailto:cdl_dietistica@unimore.it). Il sito del CdS permette di valutare i programmi degli insegnamenti e di ottenere informazioni dettagliate sul CdS.

Gli studenti del 1° anno, superato il test di ingresso e iscritti al CdS in Dietistica vengono invitati, con l'ausilio della Segreteria Studenti, ad un Incontro Informativo (all'inizio del 1° semestre del 1° anno) con Presidente, Direttore e Tutor della Didattica Professionalizzante, durante il quale vengono fornite informazioni generali sull'organizzazione universitaria (servizi agli studenti, tempistiche dell'anno accademico, procedure amministrative, ecc.) e sulla strutturazione del percorso formativo nei 3 anni di corso (per quanto riguarda la didattica frontale e quella tecnico-pratica). Inoltre, il DDP illustra le principali aree di formazione professionalizzante e le sedi di tirocinio con cui il corso è convenzionato. Unitamente al Tutor Dietista fornisce l'indirizzo del sito web del CdS (dove sono presenti tutte le informazioni) e materiale cartaceo e/o elettronico relativo a: manifesto studi, regolamento didattico, calendari di didattica frontale, di tirocinio e di esami, programma del tirocinio d'anno e relativa scheda di valutazione.

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

Agli studenti iscritti al primo anno di corso, possono essere richiesti OFA, Obblighi di Formazione Aggiuntiva, in base ai punteggi ottenuti nel test di ammissione per le singole discipline. L'espletamento delle OFA è necessario per il superamento dell'esame del relativo insegnamento. La piattaforma telematica EDUOPEN è utilizzata per l'espletamento e la verifica delle OFA. Ulteriori informazioni sono reperibili all'indirizzo:

<http://www.dietistica.unimore.it/site/home/didattica/obblighi-formativi-aggiuntivi-ofa.html>

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

Il Consiglio di CdS ha approvato tale procedura, che è attuata con gli studenti iscritti al primo anno di corso.

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

Descrizione link: Orientamento per gli studenti in Ingresso

Link inserito: <https://www.unimore.it/unimoreorienta/>



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Il Direttore della Didattica Professionalizzante (DDP) e i Tutors della Didattica Professionale effettuano incontri successivi in itinere al primo anno, e comunque all'inizio di ogni semestre, per garantire agli studenti la completezza delle

25/03/2024

informazioni sull'attività didattica e identificare le azioni individuali di supporto e assistenza per gli studenti.

Il DDP e i tutors d'anno provvedono, all'inizio di ogni semestre, a contattare personalmente gli studenti per verificare gli esami sostenuti, invitandoli ad esplicitare le problematiche incontrate nello studio delle discipline teorico-pratiche e fornendo strumenti e assistenza allo studente, anche coinvolgendo i Docenti. E' inoltre previsto un incontro in presenza o per via telematica con lo studente per una verifica in itinere del tirocinio, discutendone eventuali criticità sia nell'ambito dell'apprendimento che delle capacità comunicativo-relazionali.

Il tutoraggio continuo e personalizzato degli studenti è svolto dai Tutors Dietisti con rapporto 1:1 per il tirocinio pratico e dal DDP, dai docenti e dai tutors responsabili dei laboratori professionalizzanti per ciascuno dei 3 anni di corso con un rapporto 1:10.

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

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

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

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

Descrizione link: Orientamento e metodologie didattiche

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



QUADRO B5

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

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

Altre attività di tirocinio sul campo (coordinate dal Direttore della Didattica Professionalizzante - DDP) vengono svolte con la supervisione di Dottori Dietisti dipendenti di Aziende di ristorazione convenzionate (CIR e CAMST) e del SIAN dell'AUSL di Modena e Reggio Emilia. Durante queste esperienze viene favorito lo sviluppo di competenze professionali nei seguenti principali ambiti: ristorazione collettiva, interventi di educazione alimentare o di sorveglianza nutrizionale nelle scuole di vario ordine e grado, sopralluoghi per il monitoraggio della ristorazione scolastica e assistenziale.

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

25/03/2024

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

Le attività formative di tirocinio professionalizzante rispettano i requisiti del 'core competence' del Dietista come da file in allegato.

Il DDP è un dietista dipendente del Servizio Sanitario Nazionale (in possesso della Laurea Magistrale delle Professioni Sanitarie tecniche-assistenziali), che svolge il coordinamento dei dietisti tutors interni ed esterni dei 3 anni di corso e si relaziona con gli studenti per valutare le attività/esperienze professionalizzanti e porre in atto azioni volte a migliorare le competenze di ogni studente futuro dietista.

I due Tutors della Didattica Professionale assegnati al CdS in Dietistica sono dietisti dipendenti del Servizio Sanitario Nazionale, cui è assegnata la responsabilità dell'assistenza agli studenti e, coadiuvati dal DDP, dell'organizzazione e gestione del tirocinio per gli studenti del primo e del secondo anno di corso.

Descrizione link: Tirocini, strutture e programmi

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Core Competence



QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



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

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

Il Consiglio del CdS, ed in particolare il delegato per l'internazionalizzazione per il CdS di Dietistica, ha preso contatti con Atenei in ambito europeo ed extra-europeo che abbiano attivato Corsi di laurea con piani di studi e formazione professionale simile al Corso di Laurea in Dietistica (che in Italia abilita alla figura del 'dietista') per l'attivazione di Progetti Erasmus.

Il CdS offre agli studenti la possibilità di partecipare ai programmi di scambio UNIMORE per la mobilità individuale internazionale.

Il Dipartimento di Scienze Biomediche, Metaboliche e Neuroscienze di UNIMORE ha attivato un Memorandum of Agreement, valido sino al 2025, con il Department of Nutrition and Dietetics, Faculty of Health Sciences della Beirut Arab University (BAU) di Beirut in Libano. Questo accordo prevede uno scambio di studenti del Corso di Laurea triennale in Dietistica e del Corso di Laurea Magistrale in Scienze Nutrizionali della BAU con studenti del CdS in Dietistica di UNIMORE. La nuova programmazione Erasmus+ 2021/27 ha introdotto la possibilità di svolgere la mobilità in uscita nei Paesi extra UE e a questo proposito abbiamo partecipato al Bando Erasmus+ Extra Ue con la Beirut Arab University di Beirut in Libano.

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

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

Nel corso dell'A.A. 2023-2024 è stata formalizzata la presenza di due studenti provenienti da atenei Spagnoli per frequenza di attività didattica frontale, ed è stata organizzata la frequenza di uno Studente del terzo anno di corso e due Studenti del secondo verso Atenei Spagnoli.

In data 18 Marzo 2024 è stato svolto un seminario avente per titolo "Sustainable Healthy Dietary Patterns" da parte di una Docente della Beirut Arab University.

È stata infine programmata per l'A.A. 2023-2024 la presenza di Docenti dell'Università di Alicante per attività didattica rivolta agli Studenti e iniziative di scambio culturale nei confronti dello Staff del CdS.

Saranno valutati ulteriori accordi per convenzioni con atenei esteri al fine di allargare l'offerta di periodi di formazione professionalizzante per gli studenti del 2° e 3° anno.

In questa ottica, è in fase avanzata di organizzazione l'agreement con l'Università Spagnola di La Laguna (Tenerife) come ulteriore sede di collaborazione internazionale nell'ambito del progetto Erasmus Plus.

Descrizione link: Internazionalizzazione

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

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Libano	Beirut Arab University, Beirut		21/08/2017	solo italiano
2	Spagna	Course of Dietetics Universitat Rovira i Virgili Tarragona		05/09/2017	solo italiano
3	Spagna	Universidad de Alicante		13/10/2022	solo italiano
4	Spagna	Universidad de Granada		21/10/2022	solo italiano



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Gli studenti, attraverso i tirocini professionalizzanti, sono inseriti nell'ambito lavorativo (aziende di ristorazione collettiva, dipartimenti di cure primarie, aziende ospedaliere pubbliche e private) in cui possono sperimentare il ruolo del dietista ed avere i primi contatti con colleghi e futuri datori di lavoro, sviluppando le competenze professionali del dietista riportate nel documento dell'Ordine di riferimento (in allegato).

Agli studenti del 3° anno viene consigliato di riferirsi alle Società Scientifiche di riferimento (es. ASAND) e alla Commissione d'Albo Dietisti TSRM-PSTRP di Modena e Reggio Emilia che forniscono costantemente informazioni su offerte di lavoro regionali, concorsi pubblici e aggiornamenti relativi alla professione.

Uno specifico incontro con i Rappresentanti della Commissione d'Albo provinciale dei dietisti è organizzato e svolto annualmente, per consentire agli studenti dietisti approfondimenti sulle possibilità lavorative successive, sulle modalità di

25/03/2024

svolgimento e obblighi legislativi della libera professione. Nell'incontro i dietisti professionisti illustrano le possibilità occupazionali del Dottore Dietista in ambito regionale, le modalità di accesso e gestione della libera professione e le modalità di iscrizione all'Ordine.

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

Il CdS partecipa a tutte le iniziative UNIMORE per l'accompagnamento al lavoro.

È stato ampliato, in collaborazione con le Aziende di ristorazione collettiva a sede regionale, il periodo di tirocinio in aziende del settore, data la rilevante offerta di lavoro da esse presentata.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento di Posizionamento Ordine TSRM-PSTRP "Competenze professionali del Dietista" - luglio 2021



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

Annualmente è organizzato un incontro per gli studenti del terzo anno di corso con un Referente della Commissione d'Albo <sup>25/03/2024</sup> Dietisti TSRM-PSTRP di Modena e Reggio Emilia, il Presidente del CdS in Dietistica, il Direttore della Didattica Professionalizzante e i Dietisti Tutors della Didattica Professionale. L'obiettivo è fornire informazioni dettagliate agli studenti sulle attuali possibilità di lavoro a livello locale e regionale per i Neolaureati e i requisiti più richiesti dalle Amministrazioni pubbliche per l'impiego del Dietista nei Servizi dietetici, oltre che descrivere le modalità di gestione della libera professione del dietista. Durante l'incontro verrà fornita risposta ai principali quesiti degli studenti riguardanti l'impiego futuro nel mondo del lavoro, la prosecuzione degli studi (laurea magistrale, dottorati, master, corsi di perfezionamento) e la carriera accademica in ambito nutrizionale. Sono programmati anche incontri finalizzati all'orientamento lavorativo con aziende private della ristorazione collettiva e dietisti liberi professionisti per favorire un ulteriore aumento di consapevolezza circa le prospettive occupazionali.

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

Descrizione link: Post Laurea del CdS in Dietistica

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



QUADRO B6

Opinioni studenti

01/09/2023

La soddisfazione degli studenti è espressa dalle valutazioni positive ("decisamente Sì" e "più Sì che No") degli studenti. Come per gli anni precedenti formuliamo un commento sui dati aggregati dell'ultimo anno, alla luce del confronto con il periodo precedente (2020-2023). Le valutazioni dell'a.a. 2020-21 sono state differenziate in primo e secondo semestre in

considerazione delle modifiche nella erogazione della didattica apportate ai CdS per fronteggiare l'emergenza Covid-19. Per l'a.a. 2022-23, in otto domande sulle 16 valutabili il giudizio positivo supera il 90% e per tutti i quesiti specifici i giudizi positivi superano l'85%.

Per quanto riguarda l'indicatore D14, riferito al grado di soddisfazione complessivo sull'insegnamento, il dato si mantiene prossimo al valore di 90%.

Particolarmente incoraggianti, con soddisfazione superiore al 90%, ci sembrano i dati relativi al rapporto con i docenti (domande D07, D08, D09 e D10), all'adeguatezza del materiale didattico (D03), alla chiarezza nella definizione delle modalità di esame (D04) e alla coerenza dell'insegnamento svolto con quanto dichiarato nel sito web del CdS (D09).

Per quanto riguarda la domanda D15 ("Il carico di studio complessivo degli insegnamenti previsti nel periodo di riferimento è accettabile?") la percentuale di giudizio positivo (85.2%) risulta tuttora nettamente superiore rispetto a quello del periodo COVID (73.7% e 75.2% nei due semestri), anche se il valore sembra ridotto rispetto alla percentuale dell'anno scorso (92.1%). Non riteniamo che tale dato richieda provvedimenti specifici, al di là di un monitoraggio nel tempo.

In generale, emerge un grado di soddisfazione decisamente elevato anche per quest'anno e senza criticità significative.

Link inserito: <https://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/area-riservata/dati/articolo56066445.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

01/09/2023

Nell'ultimo anno il questionario è stato compilato da un numero estremamente basso di studenti (3 su 11 neolaureati, pari al 27%) (quadro T.01), nonostante le ripetute sollecitazioni alla corretta stesura dei questionari. Questo dato inficia in modo significativo l'interpretazione dei dati. Per tale motivo, nei commenti si è fatto in larga parte riferimento al dato degli ultimi tre anni.

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

La percentuale di studenti che intendono proseguire gli studi per completare o arricchire la propria formazione (quadro T0.2) si mantiene elevata considerando l'ultimo triennio, e in linea con i dati di riferimento, nonostante una flessione nell'ultimo anno.

Il grado di soddisfazione espresso dai laureati nei confronti del rapporto coi docenti si mantiene estremamente positivo (100% nell'ultimo triennio, considerando la somma dei 'decisamente Sì' e dei 'Più Sì che No'), dato lievemente superiore alla media nazionale e locale della classe (quadro T.03), e con la totalità degli ex-studenti che ha frequentato regolarmente più del 75% degli insegnamenti previsti, in cui la frequenza è obbligatoria e verificata (Tab. T.04).

Per quanto riguarda l'adeguatezza del carico didattico degli insegnamenti rispetto alla durata del CdS (T.05), il 37% degli ex- studenti ha espresso un giudizio parzialmente negativo al riguardo, dato lievemente superiore rispetto ai riferimenti regionale e nazionale. Questo si riflette anche sul dato, espresso dal quadro T.06, che evidenzia come gli studenti ritengano il carico di studi eccessivo. Pur prendendo atto di questa percezione, non riteniamo tuttavia che sia necessario elaborare correttivi riguardo alla struttura del piano formativo. In ogni caso, il 100% degli ex-studenti ritiene adeguato il materiale didattico fornito o indicato (T.07).

Per quanto riguarda l'organizzazione degli esami nel loro insieme (quadro T.08), il giudizio è totalmente o parzialmente positivo nell'89% dei casi (dato dell'ultimo triennio), valore lievemente superiore rispetto ai dati di confronto.

La larga maggioranza dei laureati ritiene che i risultati degli esami abbiano rispecchiato il grado di preparazione (83% nel triennio, T.09) e che la supervisione alla prova finale sia stata adeguata (84%, T.10).

Il 72% del campione intervistato afferma che si iscriverebbe nuovamente allo stesso Corso di Studio dell'Ateneo (T.12).

In analogia con quanto espresso riguardo al grado di soddisfazione nel rapporto con i Docenti, l'89% dei Laureati (dato del triennio) esprime una valutazione positiva sul CdS nella sua complessità (quadro T.13), dato del tutto sovrapponibile ai riferimenti locale e nazionale.

Il giudizio sull'adeguatezza delle aule (quadro T.14) e delle postazioni informatiche (T.15a) risulta globalmente positivo (rispettivamente 94% e 100% su base triennale); a proposito del secondo punto, si ricorda come non siano presenti postazioni informatiche dedicate per il CdS, ma che gli studenti usufruiscono, per gli insegnamenti pertinenti, degli ambienti condivisi del Centro Servizi di Facoltà.

Mentre il giudizio sulle attrezzature per altre attività didattiche è almeno parzialmente positivo nella totalità dei casi (T.15.b), la valutazione sugli spazi dedicati allo studio individuale risulta inadeguata nel 50% dei casi (T.16). Il dato è condizionato dalla disponibilità generale di spazi per la didattica, che si auspica possa venire migliorata a seguito delle ristrutturazioni che avranno luogo nel prossimo futuro. Soddisfacente nel 100% dei casi il giudizio sui servizi di biblioteca (quadro T.17).

Come per gli anni precedenti, nessuno degli ex-studenti ha svolto periodi di studio all'estero (T.18, T.19, T.20). Si richiama a tale proposito la criticità legata alla differente strutturazione, e durata, dei Corsi di Studio corrispondenti in sedi di altri Paesi. Si sottolinea inoltre come in periodo di pandemia Covid fosse particolarmente problematico organizzare periodi di frequenza all'estero. I Referenti del CdS si sono attivati per consolidare ed ampliare l'attività di collaborazione con Atenei esteri, e già dal prossimo anno si prevede che studenti del CdS possano svolgere attività di tirocinio presso sedi straniere. Per quanto riguarda lo svolgimento di Tirocini o stage, la totalità degli ex-studenti ha frequentato i tirocini professionalizzanti obbligatori presso l'Università o in strutture ospedaliere e/o extra ospedaliere convenzionate con il CdS in Dietistica. Il 100% dei laureati dichiara positiva o decisamente positiva l'esperienza di tirocinio (quadri T.21, T.22, T.23). Il 67% del campione intervistato (dato relativo all'ultimo triennio) afferma di avere svolto attività lavorativa nel periodo degli studi, in modo occasionale oppure, in due casi, con continuità a tempo parziale (T.24) e, in questi casi, per più del 75% del tempo (T.25).

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

Descrizione link: opinione dei laureati in Dietistica UNIMORE

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



## ▶ QUADRO C1

### Dati di ingresso, di percorso e di uscita

01/09/2023

Quadro C1 – Dati di ingresso, percorso ed uscita:

Dati da Indicatori ANVUR 2023

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

Il numero degli Studenti immatricolati nell'ultimo anno (10) è sostanzialmente stabile, e il numero degli iscritti totali nell'ultimo anno (50) è in lieve aumento, come conseguenza dell'aumento del numero programmato per il CdS.

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

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

Il numero di studenti che non si iscrive agli anni successivi è molto basso (circa 9%, sia nell'ultimo anno rilevato che nella media dell'ultimo triennio (scheda iC14); il numero degli abbandoni (scheda iC 24) è conseguentemente molto basso, in termini assoluti e percentuali, lievemente inferiore ai dati di area geografica e nazionali, e probabilmente in rapporto al passaggio ad altri Corsi di Studio oltre il termine utile per i ripescaggi verso Dietistica.

La percentuale di CFU conseguiti al primo anno, rispetto al totale da conseguire, è molto alta (89.2% nell'ultimo anno rilevato; 87.4% nell'ultimo triennio) (scheda iC13). Risulta anche elevata la percentuale di studenti che proseguono al II anno dopo avere conseguito almeno 40 CFU al primo (90.9% nell'ultimo anno di rilevazione; 82.6% nel triennio, scheda iC 16) così come la percentuale di studenti iscritti che abbiano acquisito almeno 40 CFU nell'anno scolastico (rispettivamente, 88.6% e 90.0%, iC01). In tutte le valutazioni citate, il valore è tendenzialmente superiore al dato di area geografica e nazionale.

I nostri studenti non hanno svolto attività all'estero, situazione che risulta in linea con altri corsi della stessa classe SNT3 a livello nazionale (iC10 e iC11). La difficoltosa attivazione di programmi Erasmus, date le peculiarità della Dietistica, così come i differenti ordinamenti di analoghi corsi europei, giustificano il mancato conseguimento di CFU all'estero. Si sottolinea inoltre come in periodo di pandemia Covid fosse particolarmente problematico organizzare periodi di frequenza all'estero. I Referenti del CdS si sono attivati per consolidare ed ampliare l'attività di collaborazione con Atenei esteri, e già dal prossimo anno si prevede che studenti del CdS possano svolgere attività di tirocinio presso sedi straniere (vedi anche commento al quadro B7).

La percentuale di laureati entro la durata normale del corso (scheda iC02) risulta essere del 62.5% come dato aggregato dell'ultimo triennio, e solo del 45.5% per quanto riguarda l'ultimo anno; il dato, tendenzialmente inferiore alla media di area geografica e nazionale, è motivato dalla presenza di studenti che hanno iniziato il loro percorso formativo in altri Corsi di Studio e che pertanto, pur essendosi laureati regolarmente alla fine del loro terzo anno di corso, risultano avere una carriera accademica più estesa. Alla luce di queste considerazioni non si ritiene che il dato necessiti di provvedimenti correttivi, fermo restando il costante impegno da parte dei Docenti e Tutors ad agevolare il percorso formativo degli Studenti all'interno del CdS.

La percentuale di studenti laureati entro un anno, d'altro canto, è del 76.9% per i dati aggregati dell'ultimo triennio, e dell'87.5% per l'ultimo anno (iC17). Il valore del triennio è in linea con i dati di confronto, e quello dell'ultimo anno risulta lievemente superiore. Anche la percentuale di immatricolati che si laureano entro la durata normale del corso (73.7% la media degli ultimi tre anni; 60% quella dell'ultimo anno) è sostanzialmente in linea con i valori di riferimento (iC22).

La scheda iC19 mostra la percentuale di ore di docenza erogata da docenti a tempo indeterminato sul totale: i dati (66% la media nel triennio; 69.1% il valore dell'ultimo anno) appaiono decisamente superiori a quelli di area geografica e a livello nazionale. Analogamente, il rapporto fra studenti e docenti (iC05) è estremamente basso (1.1 media del triennio; 1.4 dato dell'ultimo anno). Lo stesso rapporto, pesato per le ore di docenza, risulta del tutto in linea con i dati di riferimento (scheda

iC27).

Infine, dalla analisi dei dati numerici relativi agli esami sostenuti nell'a.a. di erogazione dell'insegnamento per coorte (analisi 2023) risultano in generale valori molto elevati della percentuale di esami sostenuti rispetto agli esami sostenibili, per tutti gli insegnamenti.

La percentuale è solo in due situazioni compresa fra il 60% e il 70%, e negli altri casi sempre superiore al 70%. Questi dati potrebbero essere legati a effettivo ritardo da parte dello Studente a sostenere l'esame, ma anche a ritardo nella verbalizzazione dell'esame già sostenuto. Per quanto riguarda quest'ultima fattispecie, le azioni correttive adeguate sono già state messe in atto e saranno mantenute.

Riteniamo che i dati esaminati siano estremamente positivi, a riprova del fatto che la popolazione studentesca iscritta al Corso è altamente selezionata dal test di ammissione, data anche l'elevata richiesta da parte degli studenti a fronte della scarsa numerosità di posti disponibili; è consapevole e responsabile della propria scelta in ingresso, grazie anche alle politiche di orientamento e di assistenza implementate; è assistita costantemente durante il triennio da tutors e docenti e ottiene buoni risultati nel percorso di studi e in uscita.

Descrizione link: Pagina Dati CdS

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



QUADRO C2

Efficacia Esterna

01/09/2023

I dati AlmaLaurea disponibili mostrano una percentuale di intervistati sostanzialmente in linea con i dati di area e nazionali (quadro T.01).

Il 43% dei laureati nel 2021 (63% il corrispondente dato aggregato per l'ultimo triennio) risulta iscritto ad un corso di laurea magistrale (T.02), dato decisamente superiore ai valori di riferimento locali e nazionali.

L'Indagine occupazionale a 1 anno dalla laurea (scheda T.03) conferma (sempre condizionatamente alla numerosità relativamente limitata) una percentuale di occupazione elevata nell'ultimo triennio: il 43% dei laureati dell'ultimo anno lavora, e nel restante 57% quasi tutti i neolaureati non lavorano in quanto iscritti (tranne uno) a una Laurea Magistrale. Questo dato viene riportato anche nella tabella T.04 relativa al tasso di occupazione secondo definizione ISTAT, che però non tiene conto del fatto che quasi tutti i non occupati sono iscritti ad una Laurea Magistrale. Il 17% dei neolaureati (dato aggregato dell'ultimo triennio) (scheda T.05) non prosegue il lavoro iniziato in precedenza.

L'attività lavorativa (tabella T.06) viene svolta prevalentemente nella Regione Emilia Romagna (78% dei laureati dell'ultimo triennio)

Il guadagno medio nell'ultimo triennio (T07) è di 596 Euro. Il dato, sensibilmente inferiore rispetto ai valori di area e nazionali, è verosimilmente legato all'elevata percentuale di laureati che frequentano un corso di laurea magistrale. Per quanto riguarda la percezione sull'utilizzo delle competenze acquisite (tabella T.08), il 69% degli ex-studenti formula un giudizio positivo, il 15% parzialmente negativo e il 15% totalmente negativo (dato aggregato del triennio); il giudizio sulla efficacia della laurea nel lavoro svolto (T.09) riporta dati sovrapponibili. I valori appaiono inferiori a quelli di area geografica e nazionali (con tendenza a miglioramento nell'ultimo anno) ma va sottolineata ancora una volta l'estrema esiguità del campione intervistato.

I dati sulla soddisfazione del lavoro svolto (T.10) mostrano un ulteriore lieve incremento nell'ultimo anno, rispetto al precedente (dati del triennio molto vicini a quelli di area e nazionali).

Riguardo al giudizio sulla formazione professionale acquisita (scheda T.11) tutti e tre i soggetti intervistati dell'ultimo anno riferiscono un giudizio positivo, anche se la percentuale dei non soddisfatti (22% il dato aggregato dell'ultimo triennio) appare tuttora più elevata rispetto ai dati di confronto. Con i limiti più volte ricordati della numerosità campionaria estremamente esigua, riteniamo che il dato meriti un ulteriore monitoraggio nel tempo, per valutare in futuro l'opportunità di eventuali azioni correttive.

Riteniamo difficile formulare dei giudizi relativi ai quadri T.12 e T.13 in quanto la definizione delle professioni lavorative svolte risulta estremamente vaga, anche se cogliamo con favore la tendenza ad un aumento del grado di soddisfazione relativo al lavoro nell'ultimo anno. Una valutazione attendibile richiederebbe una più precisa caratterizzazione delle professioni, oltre ad una numerosità campionaria adeguata.

Valutando i dati nel loro insieme, e sempre condizionatamente alla loro numerosità, ci sembra che questi confermino il buon livello della formazione, e delle buone opportunità lavorative post-laurea, fornite agli studenti da parte del CdL. Valutiamo altresì in modo positivo il fatto che una percentuale elevata di laureati decida di proseguire l'iter accademico con il conseguimento di Laurea Magistrale o frequenza di altri corsi.

Descrizione link: Pagina Dati CdS

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



QUADRO C3

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

15/02/2024

Il tirocinio professionalizzante svolto nell'arco del triennio, così come le attività formative, vengono costantemente monitorati ad opera del Direttore della Didattica Professionalizzante, mediante riunioni con i coordinatori dietisti delle strutture sanitarie ed extrasanitarie convenzionate. Gli stessi vengono anche invitati all'incontro annuale con le Parti Interessate, al fine di condividere il profilo di competenze del futuro professionista dietista, oltre alle finalità della sua formazione. Con le sedi interessate inoltre viene pianificata la bozza del tirocinio professionalizzante per l'A.A. 2023/24. Tutti i servizi coinvolti si sono mostrati collaborativi e soddisfatti dell'organizzazione dei tirocini, anche considerata la piena sinergia tra i diversi attori coinvolti.

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

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

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

<http://www.dietistica.unimore.it/site/home/qualita/valutazione-tirocinio.html>

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

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



## ▶ QUADRO D1

### Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

17/03/2023

L'Ateneo, nella nuova configurazione conseguente alla legge 240/2010, anche in seguito all'istituzione dell'ANVUR, si è dotato di un sistema di Assicurazione della Qualità che si articola all'interno della Facoltà, oltre che all'interno dei Dipartimenti e dei CdS.

E' presente un Responsabile del Presidio di Qualità dell'Ateneo (PQA) e un Responsabile dell'Assicurazione della Qualità del Dipartimento (RQD), di riferimento per ciascun CdS. I responsabili della Assicurazione della Qualità della Didattica, nominati dai singoli Dipartimenti, collaborano con il Presidio di Qualità di Ateneo. Il Responsabile della Qualità può avvalersi della collaborazione di un gruppo per la gestione AQ di ciascun CdS.

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

Descrizione link: sistema di Assicurazione della qualità

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Linee Guida PQA

## ▶ QUADRO D2

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

25/03/2024

Quadro D2 - Organizzazione e Responsabilità della AQ a livello del CdS

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

Il Gruppo di gestione AQ del CdS in Dietistica è nominato dal Consiglio del CdS. La sua composizione, di seguito riportata, viene aggiornata sul sito e raggiungibile all'url

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

Attualmente ne fanno parte:

- Presidente del CdS in Dietistica
- Segretario del CdS in Dietistica
- Direttore Didattica Professionalizzante del CdS in Dietistica
- Docenti del CdS in Dietistica
- Tutors della Didattica Professionale del CdS in Dietistica
- Studentessa referente degli studenti del secondo anno del CdS in Dietistica

- Studentessa referente degli studenti del terzo anno del CdS in Dietistica

I criteri di composizione del Gruppo AQ sono i seguenti:

- 1) è presieduto dal Presidente del Consiglio di CdS (CCdS) in Dietistica;
- 2) comprende docenti delle materie di base e docenti delle materie caratterizzanti e il DDP;
- 3) comprende almeno uno studente eletto tra i rappresentanti degli studenti nel CCdS;
- 4) è coadiuvato da almeno un Tutor della Didattica Professionale.

Le principali responsabilità del Gruppo AQ sono:

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

I rapporti con il Presidio Qualità di Ateneo (PQA) e il coordinamento delle attività di AQ con gli altri Corsi di studio della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Ateneo sono svolti dal Delegato AQ del CdS, nella persona del Presidente del CdS. Nel documento 'Sistema di gestione del Corso di Studio in Dietistica', raggiungibile al link sotto riportato, sono definite le responsabilità e le modalità operative attraverso le quali il CCdS persegue, mette in atto e monitora la qualità della Formazione.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento Sistema di Gestione AQ CdS in Dietistica - 2023



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

25/03/2024

I documenti di riferimento del sistema di gestione del Corso di Studi sono: SUA-CdS, Piano Triennale del Dipartimento, Piano Strategico Triennale di Ateneo (quadri specifici della Scheda Unica Annuale, link di riferimento al sito del CdS e al sito di Ateneo).

L'attività di monitoraggio e riesame annuale del CdS prevede la redazione della SMA (Scheda di Monitoraggio Annuale) e della RAMAQ-CdS (Relazione Annuale Monitoraggio Assicurazione Qualità) da parte del Gruppo AQ, poi sottoposte all'approvazione in Consiglio di CdS. Il Gruppo AQ si consulta periodicamente e in corrispondenza delle riunioni del Consiglio di CdS (almeno 3 volte per Anno Accademico). Durante queste consultazioni periodiche provvede alla organizzazione e alla programmazione delle attività didattiche, nonché alla verifica e al monitoraggio delle azioni programmate (in base alle relative scadenze) in accordo con la Facoltà di Medicina e Chirurgia e il Dipartimento di afferenza.

I Verbali delle consultazioni del Gruppo AQ sono consultabili nella Sezione riservata alla qualità del sito del CdS di Dietistica, come pure quelli del Consiglio di CdS che contengono le decisioni e gli adempimenti previsti.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento Sistema di Gestione AQ CdS in Dietistica - 2023

25/03/2024

L'attività di monitoraggio e riesame annuale del CdS viene attuata attraverso la redazione della SMA (Scheda di Monitoraggio Annuale) e della Relazione Annuale di Monitoraggio AQ (RAMAQ-CdS), composta dalle seguenti sezioni:

- (1) Acquisizione da parte del CdS delle osservazioni e degli eventuali rilievi contenuti nella Relazione Annuale della Commissione Paritetica Docenti-Studenti (CP-DS), con motivata risposta da parte del CdS e previsione di possibili azioni correttive conseguenti;
- (2) Monitoraggio annuale dello stato di avanzamento delle azioni previste dal Rapporto di Riesame Ciclico (RRC).
- (3) Analisi approfondita dei risultati delle Opinioni espresse dagli studenti, attraverso la compilazione dei questionari, sugli insegnamenti erogati (OPIS) e sull'organizzazione del CdS, con l'indicazione delle eventuali iniziative intraprese dal Presidente e dai docenti interessati in relazione ad insegnamenti che presentino criticità e/o riguardo ad aspetti dell'organizzazione della didattica (carico di studio complessivo per semestre, sequenza degli insegnamenti, etc.) per i quali siano state segnalate criticità;
- (4) Eventuali azioni correttive intraprese dal CdS alla luce dell'analisi contenuta nella Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA), sulla base degli indicatori forniti dall'ANVUR. A sua volta la redazione della SMA è attuata in accordo alle linee guida pubblicate dal Presidio della Qualità di Ateneo e che sono diventate operative dall'anno accademico 2020-2021. La RAMAQ-CDS viene discussa e approvata dal Consiglio di CdS secondo le scadenze annuali dettate dal Presidio della Qualità di Ateneo.

Descrizione link: RAMAQ-CdS

Link inserito: <http://www.dietistica.unimore.it/site/home/qualita/relazione-annuale-di-monitoraggio-aq-ram-aq.html>

08/04/2019



## Informazioni generali sul Corso di Studi

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



## Corsi interateneo R<sup>2</sup>D



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

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

Non sono presenti atenei in convenzione



## Docenti di altre Università



## Referenti e Strutture



<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	BERTOLOTTI Marco
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio del corso di laurea in Dietistica
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Scienze biomediche, metaboliche e neuroscienze (Dipartimento Legge 240)
<b>Altri dipartimenti</b>	Chirurgico, medico, odontoiatrico e di scienze morfologiche con interesse trapiantologico, oncologico e di medicina rigenerativa Scienze mediche e chirurgiche materno-infantili e dell'adulto



## Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	BRTMRC57C13H223D	BERTOLOTTI	Marco	MED/09	06/B1	PO	1	
2.	CRBFNC56S61H223D	CARUBBI	Francesca	MED/49	06/D2	PA	1	
3.	FRRMRZ66M71B819P	FERRETTI	Marzia	BIO/16	05/H1	PA	0,5	
4.	PLLM59L30B034U	PELLEGRINI	Massimo	MED/49	06/D2	RU	1	
5.	RCHVCN69A15E038C	ROCHIRA	Vincenzo	MED/13	06/D2	PA	1	



Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

**Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista)**



## Figure specialistiche

COGNOME	NOME	QUALIFICA	ANNO INIZIO COLLABORAZIONE	CURRICULUM	ACCORDO
Raggi	Silvia	Figure professionali	2024/25	<a href="#">Scarica Curriculum</a>	<a href="#">Scarica Accordo</a>
Palumbo	Patrizia	Figure professionali	2024/25	<a href="#">Scarica Curriculum</a>	<a href="#">Scarica Accordo</a>
Berri	Elisa	Figure professionali	2024/25	<a href="#">Scarica Curriculum</a>	<a href="#">Scarica Accordo</a>



## Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
CASELLI	Gaia	286643@studenti.unimore.it	
GOBBI SPROCAGNOCCHI	Michela	242538@studenti.unimore.it	
SIGNORINI	Elena Maria	306126@studenti.unimore.it	
JELALI	Aya	304374@studenti.unimore.it	
NUSRAT	Saira	326762@studenti.unimore.it	
FOGLIA	Matteo	339720@studenti.unimore.it	



## Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
BERRI	Elisa
BERTOLOTTI	Marco
CARUBBI	Francesca
CASELLI	Gaia
JELALI	Aya
MUSSI	Chiara
PALUMBO	Patrizia

PELLEGRINI	Massimo
PEPPOLONI	Samuele
RAGGI	Silvia

## ▶ Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
RAGGI	Silvia	silvia.raggi@unimore.it	Tutor previsti dal regolamento ateneo
PALUMBO	Patrizia		Tutor previsti dal regolamento ateneo
BERRI	Elisa		Tutor previsti dal regolamento ateneo

## ▶ Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	Si - Posti: 18
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No

## ▶ Sedi del Corso

<b>Sede del corso:Modena - MODENA</b>	
Data di inizio dell'attività didattica	01/10/2024
Studenti previsti	18

## ▶ Sede di riferimento Docenti,Figure Specialistiche e Tutor

**Sede di riferimento DOCENTI**

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
FERRETTI	Marzia	FRRMRZ66M71B819P	MODENA
CARUBBI	Francesca	CRBFNC56S61H223D	MODENA
BERTOLOTTI	Marco	BRTMRC57C13H223D	MODENA
PELLEGRINI	Massimo	PLLMSM59L30B034U	MODENA
ROCHIRA	Vincenzo	RCHVCN69A15E038C	MODENA

#### Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
Raggi	Silvia	MODENA
Palumbo	Patrizia	MODENA
Berri	Elisa	MODENA

#### Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
RAGGI	Silvia	MODENA
PALUMBO	Patrizia	MODENA
BERRI	Elisa	MODENA



## Altre Informazioni



R<sup>ad</sup>

**Codice interno  
all'ateneo del  
corso**

14-400^2015^PDS0-2015^171

**Massimo numero  
di crediti  
riconoscibili**

12 DM 16/3/2007 Art 4 [Nota 1063 del 29/04/2011](#)

**Corsi della  
medesima classe**

- Igiene dentale (abilitante alla professione sanitaria di Igienista dentale)
- Tecniche di fisiopatologia cardiocircolatoria e perfusione cardiovascolare (abilitante alla professione sanitaria di Tecnico di fisiopatologia cardiocircolatoria e perfusione cardiovascolare)
- Tecniche di laboratorio biomedico (abilitante alla professione sanitaria di Tecnico di laboratorio biomedico)
- Tecniche di radiologia medica, per immagini e radioterapia (abilitante alla professione sanitaria di Tecnico di radiologia medica)



## Date delibere di riferimento



R<sup>ad</sup>

**Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico**

22/07/2015

Data di approvazione della struttura didattica

17/04/2015

Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione

17/04/2015

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

21/09/2010 -  
12/02/2015

Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento



## Accordi con Enti, imprese relativi alle figure specialistiche richieste

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



## Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

La denominazione del corso è chiara e comprensibile dagli studenti.

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

Gli obiettivi formativi specifici sono descritti in modo dettagliato, così come le modalità e gli strumenti didattici e di verifica utilizzati. Le conoscenze richieste per l'accesso sono definite in modo chiaro; l'accesso avviene previo superamento di apposita prova di ammissione. Gli sbocchi professionali sono indicati con precisione.

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



## Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



*La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro e non oltre il 28 febbraio di ogni anno **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITAMENTO iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR*

*Linee guida ANVUR*

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

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

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

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

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

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

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

Gli sbocchi professionali sono indicati con precisione.

La relazione della Commissione paritetica conferma che i criteri seguiti nella trasformazione del corso all'ordinamento 270 hanno permesso miglioramenti del percorso formativo. L'analisi dei questionari di valutazione della didattica da parte degli studenti, relativi agli ultimi anni di corso, dopo l'attivazione dall'anno 2011/12 del corso in 270, mostra un miglioramento costante rispetto alle lauree ante 270.

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

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

Descrizione link: relazione CP-DS Dicembre 2017

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Relazione Annuale CP-DS 2017



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R<sup>AD</sup>



▶ Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2024	172403531	<b>Altre attività 1 anno</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	Andrea ANTONELLI <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario</i>	AGR/15	<a href="#">8</a>
2	2024	172403533	<b>Anatomia umana</b> (modulo di Anatomia e fisiologia) <i>semestrale</i>	BIO/16	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Marzia FERRETTI <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato confermato</i>	BIO/16	<a href="#">32</a>
3	2022	172400823	<b>Auxologia</b> (modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche) <i>semestrale</i>	MED/38	Lorenzo IUGHETTI <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MED/38	<a href="#">8</a>
4	2024	172403439	<b>Biologia applicata</b> (modulo di Biologia, istologia e biochimica) <i>semestrale</i>	BIO/13	Serena CARRA <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato confermato</i>	BIO/11	<a href="#">16</a>
5	2024	172403387	<b>Chimica Biologica e Biochimica della nutrizione</b> (modulo di Biologia, istologia e biochimica) <i>semestrale</i>	BIO/10	Fittizio DOCENTE		40
6	2024	172403535	<b>Chimica degli alimenti</b> (modulo di Scienze degli alimenti) <i>semestrale</i>	CHIM/10	Davide BERTELLI <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHIM/10	<a href="#">24</a>
7	2022	172400825	<b>Chirurgia generale</b> (modulo di Scienze medico cliniche 2) <i>semestrale</i>	MED/18	Cristiano GUIDETTI <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	MED/18	<a href="#">8</a>
8	2024	172404592	<b>Competenza culturale del dietista</b> (modulo di Corso Opzionale) <i>semestrale</i>	MED/49	Fittizio DOCENTE		8
9	2022	172400829	<b>Corso di ricerca scientifica</b> (modulo di Altre attività 3 anno) <i>semestrale</i>	MED/49	Marwan EL GHOCH <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato confermato</i>	MED/49	<a href="#">16</a>
10	2023	172401835	<b>Corso opzionale: nutrizione e sport</b> <i>semestrale</i>	MED/49	<b>Docente di riferimento</b> Massimo PELLEGRINI <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore confermato</i>	MED/49	<a href="#">24</a>

11	2023	172401836	<b>Deontologia professionale</b> (modulo di Nutrizione umana e ristorazione collettiva) <i>semestrale</i>	MED/43	Anna Laura SANTUNIONE <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore confermato</i>	MED/43	<a href="#">8</a>
12	2023	172401838	<b>Dietologia, valutazione stato nutrizionale e consuegliing</b> (modulo di Scienze dietetiche applicate) <i>semestrale</i>	MED/49	<b>Docente di riferimento</b> Massimo PELLEGRINI <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore confermato</i>	MED/49	<a href="#">40</a>
13	2023	172401840	<b>Dietoterapia</b> (modulo di Scienze dietetiche applicate) <i>semestrale</i>	MED/49	Marwan EL GHOSH <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato confermato</i>	MED/49	<a href="#">40</a>
14	2022	172400830	<b>Dietoterapia diabete</b> (modulo di Scienze medico internistiche) <i>semestrale</i>	MED/49	Fittizio DOCENTE		8
15	2022	172400832	<b>Dietoterapia disturbi del comportamento alinentare</b> (modulo di Scienze medico cliniche 2) <i>semestrale</i>	MED/49	Fittizio DOCENTE		8
16	2022	172400833	<b>Dietoterapia malnutrizione</b> (modulo di Scienze medico internistiche) <i>semestrale</i>	MED/49	Fittizio DOCENTE		8
17	2022	172400834	<b>Dietoterapia nefrologica</b> (modulo di Scienze medico cliniche 1) <i>semestrale</i>	MED/49	Fittizio DOCENTE		8
18	2022	172400836	<b>Dietoterapia neurologica</b> (modulo di Scienze medico cliniche 2) <i>semestrale</i>	MED/49	Fittizio DOCENTE		8
19	2022	172400837	<b>Dietoterapia nutrizione artificiale</b> (modulo di Scienze medico cliniche 2) <i>semestrale</i>	MED/49	Fittizio DOCENTE		8
20	2022	172400838	<b>Dietoterapia pediatrica</b> (modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche) <i>semestrale</i>	MED/49	Fittizio DOCENTE		8
21	2022	172400839	<b>Diritto del lavoro sanitario</b> (modulo di Management sanitario) <i>semestrale</i>	IUS/07	Alberto LEVI <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	IUS/07	<a href="#">8</a>
22	2022	172400843	<b>Economia aziendale sanitaria</b> (modulo di Management sanitario) <i>semestrale</i>	SECS-P/07	Fittizio DOCENTE		8

23	2022	172400844	<b>Endocrinologia</b> (modulo di Scienze medico internistiche) <i>semestrale</i>	MED/13	<b>Docente di riferimento</b> Vincenzo ROCHIRA <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	MED/13	<a href="#">16</a>
24	2024	172403539	<b>Esercitazioni Aula</b> (modulo di Tirocinio 1 anno) <i>annuale</i>	MED/49	Elisa BERRI <a href="#">CV</a>		<a href="#">300</a>
25	2023	172401848	<b>Esercitazioni Aula</b> (modulo di Tirocinio 2 anno) <i>annuale</i>	MED/49	Patrizia PALUMBO <a href="#">CV</a>		<a href="#">300</a>
26	2023	172401854	<b>Farmacologia</b> (modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso) <i>semestrale</i>	BIO/14	Alessandra OTTANI <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	BIO/14	<a href="#">16</a>
27	2024	172404594	<b>Fisiologia Renale</b> (modulo di Corso Opzionale) <i>semestrale</i>	BIO/09	Cristina LUCCHETTI <a href="#">CV</a> Ricercatore confermato	BIO/09	<a href="#">8</a>
28	2023	172401860	<b>Fisiologia della nutrizione</b> (modulo di Fisiopatologia) <i>semestrale</i>	BIO/09	Giulia CURIA <a href="#">CV</a> Professore Associato confermato	BIO/09	<a href="#">24</a>
29	2023	172401862	<b>Fisiologia dello sport</b> (modulo di Fisiopatologia) <i>semestrale</i>	MED/09	Giulia CURIA <a href="#">CV</a> Professore Associato confermato	BIO/09	<a href="#">8</a>
30	2024	172403544	<b>Fisiologia umana</b> (modulo di Anatomia e fisiologia) <i>semestrale</i>	BIO/09	Giuseppe BIAGINI <a href="#">CV</a> Professore Ordinario (L. 240/10)	BIO/09	<a href="#">32</a>
31	2022	172400846	<b>Gastroenterologia</b> (modulo di Scienze medico cliniche 1) <i>semestrale</i>	MED/12	Lucia CARULLI <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	MED/12	<a href="#">8</a>
32	2022	172400847	<b>Geriatria</b> (modulo di Scienze medico internistiche) <i>semestrale</i>	MED/09	Chiara MUSSI <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	MED/09	<a href="#">8</a>
33	2022	172400848	<b>Ginecologia e ostetricia</b> (modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche) <i>semestrale</i>	MED/40	Giovanni GRANDI <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	MED/40	<a href="#">8</a>
34	2024	172403545	<b>Igiene generale e applicata</b> (modulo di Microbiologia e igiene) <i>semestrale</i>	MED/42	Sergio ROVESTI <a href="#">CV</a> Professore Associato confermato	MED/42	<a href="#">24</a>
35	2024	172404595	<b>Introduzione alla ricerca clinica</b> (modulo di Corso Opzionale) <i>semestrale</i>	MED/49	Marwan EL GHOCH <a href="#">CV</a> Professore Associato confermato	MED/49	<a href="#">8</a>

36	2024	172403550	<b>Istologia</b> (modulo di Biologia, istologia e biochimica) <i>semestrale</i>	BIO/17	Sandra MARMIROLI <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario</i> (L. 240/10)	BIO/17	<a href="#">8</a>
37	2023	172401877	<b>Laboratorio di educazione sanitaria</b> (modulo di Laboratorio professionalizzante 2 anno) <i>semestrale</i>	MED/42	Fittizio DOCENTE		20
38	2023	172401879	<b>Laboratorio dietetico- informatico</b> (modulo di Laboratorio professionalizzante 2 anno) <i>semestrale</i>	MED/49	Fittizio DOCENTE		20
39	2024	172403551	<b>Laboratorio professionalizzante 1 anno</b> <i>semestrale</i>	MED/49	Fittizio DOCENTE		20
40	2023	172401883	<b>Legislazione sanitaria</b> (modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso) <i>semestrale</i>	MED/43	Anna Laura SANTUNIONE <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore</i> <i>confermato</i>	MED/43	<a href="#">8</a>
41	2022	172400850	<b>Malattie cardiovascolari</b> (modulo di Scienze medico cliniche 1) <i>semestrale</i>	MED/11	Marco VITOLO <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore a t.d. -</i> <i>t.pieno (art. 24 c.3-b</i> <i>L. 240/10)</i>	MED/11	<a href="#">8</a>
42	2022	172400851	<b>Malattie metaboliche</b> (modulo di Scienze medico internistiche) <i>semestrale</i>	MED/49	<b>Docente di riferimento</b> Francesca CARUBBI <a href="#">CV</a> <i>Professore</i> <i>Associato</i> <i>confermato</i>	MED/49	<a href="#">8</a>
43	2022	172400854	<b>Medicina interna</b> (modulo di Scienze medico cliniche 2) <i>semestrale</i>	MED/09	<b>Docente di riferimento</b> Marco BERTOLOTTI <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario</i>	MED/09	<a href="#">8</a>
44	2023	172401888	<b>Medicina interna</b> (modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso) <i>semestrale</i>	MED/09	Luca RONCUCCI <a href="#">CV</a> <i>Professore</i> <i>Associato</i> <i>confermato</i>	MED/09	<a href="#">16</a>
45	2024	172403552	<b>Microbiologia</b> (modulo di Microbiologia e igiene) <i>semestrale</i>	MED/07	Samuele PEPPOLONI <a href="#">CV</a> <i>Professore</i> <i>Associato</i> <i>confermato</i>	MED/07	<a href="#">32</a>
46	2022	172400856	<b>Nefrologia</b> (modulo di Scienze medico cliniche 1) <i>semestrale</i>	MED/14	Riccardo MAGISTRONI <a href="#">CV</a> <i>Professore</i> <i>Associato (L.</i> <i>240/10)</i>	MED/14	<a href="#">8</a>
47	2022	172400857	<b>Neonatologia</b> (modulo di Scienze pediatriche e ostetrico- ginecologiche) <i>semestrale</i>	MED/38	Alberto BERARDI <a href="#">CV</a> <i>Professore</i> <i>Associato (L.</i> <i>240/10)</i>	MED/38	<a href="#">8</a>

48	2022	172400858	<b>Neurologia</b> (modulo di Scienze medico cliniche 2) <i>semestrale</i>	MED/26	Anna Elisabetta VAUDANO <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	MED/26	<a href="#">8</a>
49	2022	172400859	<b>Neuropsichiatria infantile</b> (modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche) <i>semestrale</i>	MED/39	Giuseppe PLAZZI <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MED/39	<a href="#">8</a>
50	2022	172400862	<b>Nutrizione clinica</b> (modulo di Scienze medico cliniche 2) <i>semestrale</i>	MED/09	<b>Docente di riferimento</b> Marco BERLOTTI <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario</i>	MED/09	<a href="#">8</a>
51	2023	172401895	<b>Nutrizione della collettività ed educazione alimentare</b> (modulo di Nutrizione umana e ristorazione collettiva) <i>semestrale</i>	MED/49	Fittizio DOCENTE		16
52	2022	172400863	<b>Oncologia medica</b> (modulo di Scienze medico cliniche 1) <i>semestrale</i>	MED/06	Angela TOSS <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	MED/06	<a href="#">8</a>
53	2023	172401900	<b>Patologia generale</b> (modulo di Fisiopatologia) <i>semestrale</i>	MED/04	Anna IANNONE <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato confermato</i>	MED/04	<a href="#">16</a>
54	2023	172401901	<b>Pedagogia generale e sociale</b> (modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche) <i>semestrale</i>	M-PED/01	Fittizio DOCENTE		8
55	2022	172400867	<b>Psichiatria</b> (modulo di Scienze medico cliniche 2) <i>semestrale</i>	MED/25	Gian Maria GALEAZZI <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MED/25	<a href="#">8</a>
56	2023	172401905	<b>Psicologia clinica</b> (modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche) <i>semestrale</i>	M-PSI/08	Fittizio DOCENTE		8
57	2023	172401907	<b>Psicologia dello sviluppo e dell' educazione</b> (modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche) <i>semestrale</i>	M-PSI/04	Fittizio DOCENTE		8
58	2023	172401908	<b>Psicologia generale</b> (modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche) <i>semestrale</i>	M-PSI/01	Francesca BENUZZI <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	M-PSI/02	<a href="#">16</a>
59	2023	172401909	<b>Radioprotezione</b> (modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso) <i>semestrale</i>	MED/36	Fittizio DOCENTE		8
60	2023	172401911	<b>Ristorazione collettiva</b>	MED/49	Fittizio DOCENTE		16

(modulo di Nutrizione umana e ristorazione collettiva)  
*semestrale*

61	2024	172403554	<b>Scienze delle tecnologie alimentari</b> (modulo di Scienze degli alimenti) <i>semestrale</i>	AGR/15	Andrea ANTONELLI <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario</i>	AGR/15	<a href="#">8</a>
62	2022	172400877	<b>Seminari Fisiologia renale</b> (modulo di Altre attività 3 anno) <i>semestrale</i>	BIO/09	Cristina LUCCHETTI <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/09	<a href="#">8</a>
63	2023	172401917	<b>Seminari di pedagogia generale e sociale</b> (modulo di Altre attività 2 anno) <i>semestrale</i>	M-PED/01	Fittizio DOCENTE		8
64	2023	172401918	<b>Seminari e tecniche dietistiche</b> (modulo di Altre attività 2 anno) <i>semestrale</i>	MED/49	Silvia RAGGI <a href="#">CV</a>		<a href="#">8</a>
65	2022	172400878	<b>Sistemi elaborazione delle informazioni</b> (modulo di Management sanitario) <i>semestrale</i>	ING-INF/05	Fittizio DOCENTE		16
66	2023	172401919	<b>Sociologia generale</b> (modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche) <i>semestrale</i>	SPS/07	Fittizio DOCENTE		8
67	2023	172401922	<b>Tirocinio</b> (modulo di Tirocinio 2 anno) <i>annuale</i>	MED/49	Silvia RAGGI <a href="#">CV</a>		<a href="#">200</a>
68	2024	172403556	<b>Tirocinio 1 anno</b> (modulo di Tirocinio 1 anno) <i>annuale</i>	MED/49	Silvia RAGGI <a href="#">CV</a>		<a href="#">125</a>
69	2022	172400880	<b>Tirocinio 3 anno</b> <i>annuale</i>	MED/49	Silvia RAGGI <a href="#">CV</a>		<a href="#">575</a>
70	2024	172403553	<b>principi della dietetica</b> (modulo di Scienze degli alimenti) <i>semestrale</i>	MED/49	Fittizio DOCENTE		24
						ore totali	2384



## Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze propedeutiche	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) ↳ <i>Fisica applicata (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>	8	8	8 - 8
	INF/01 Informatica ↳ <i>Informatica (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>			
	M-PSI/01 Psicologia generale ↳ <i>Psicologia generale (2 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MED/01 Statistica medica ↳ <i>Statistica medica (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>			
	SPS/07 Sociologia generale ↳ <i>Sociologia generale (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
Scienze biomediche	BIO/09 Fisiologia ↳ <i>Fisiologia umana (1 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl</i> ↳ <i>Fisiologia della nutrizione (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>	25	25	13 - 25
	BIO/10 Biochimica ↳ <i>Chimica Biologica e Biochimica della nutrizione (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIO/13 Biologia applicata ↳ <i>Biologia applicata (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIO/16 Anatomia umana			

	<p>↳ <i>Anatomia umana (1 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>BIO/17 Istologia</p> <p>↳ <i>Istologia (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>MED/04 Patologia generale</p> <p>↳ <i>Patologia generale (2 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica</p> <p>↳ <i>Microbiologia (1 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>			
Primo soccorso	<p>BIO/14 Farmacologia</p> <p>↳ <i>Farmacologia (2 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>MED/09 Medicina interna</p> <p>↳ <i>Medicina interna (2 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>	4	4	3 - 4
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 22)</b>				
<b>Totale attività di Base</b>			37	24 - 37

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze della dietistica	<p>AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari</p> <p>↳ <i>Scienze delle tecnologie alimentari (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>	40	40	30 - 46
	<p>CHIM/10 Chimica degli alimenti</p> <p>↳ <i>Chimica degli alimenti (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>			
	<p>M-PSI/08 Psicologia clinica</p> <p>↳ <i>Psicologia clinica (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>			

MED/09 Medicina interna

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

↳ *Medicina interna (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl*

↳ *Nutrizione clinica (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl*

MED/13 Endocrinologia

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

MED/38 Pediatria generale e specialistica

↳ *Auxologia (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl*

↳ *Neonatologia (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl*

MED/42 Igiene generale e applicata

↳ *Igiene generale e applicata (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl*

MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate

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

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

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

↳ *Scienze dietetiche applicate (2 anno) - 10 CFU - semestrale - obbl*

↳ *Dietoterapia dell'obesità e in chirurgia bariatrica (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl*

↳ *Dietoterapia diabete (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl*

↳ *Dietoterapia disturbi del comportamento alimentare (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl*

↳ *Dietoterapia malnutrizione (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl*

↳ *Dietoterapia nefrologica (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl*

↳ *Dietoterapia neurologica (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl*

↳ *Dietoterapia pediatrica (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl*

↳ *Malattie metaboliche (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl*

Scienze medico-chirurgiche

MED/18 Chirurgia generale

2

2

2 - 4

	<p>↳ <i>Chirurgia generale (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>MED/40 Ginecologia e ostetricia</p> <p>↳ <i>Ginecologia e ostetricia (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>			
Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	<p>MED/36 Diagnostica per immagini e radioterapia</p> <p>↳ <i>Radioprotezione (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>MED/43 Medicina legale</p> <p>↳ <i>Deontologia professionale (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>↳ <i>Legislazione sanitaria (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>	3	3	2 - 7
Scienze interdisciplinari cliniche	<p>MED/06 Oncologia medica</p> <p>↳ <i>Oncologia medica (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>MED/11 Malattie dell'apparato cardiovascolare</p> <p>↳ <i>Malattie cardiovascolari (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>MED/12 Gastroenterologia</p> <p>↳ <i>Gastroenterologia (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>MED/14 Nefrologia</p> <p>↳ <i>Nefrologia (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>MED/25 Psichiatria</p> <p>↳ <i>Psichiatria (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>MED/26 Neurologia</p> <p>↳ <i>Neurologia (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>MED/39 Neuropsichiatria infantile</p> <hr/>	7	7	4 - 8

	↳ <i>Neuropsichiatria infantile (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
Scienze umane e psicopedagogiche	M-PED/01 Pedagogia generale e sociale ↳ <i>Pedagogia generale e sociale (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i> M-PSI/04 Psicologia dello sviluppo e psicologia dell'educazione ↳ <i>Psicologia dello sviluppo e dell' educazione (2 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>	2	2	2 - 6
Scienze interdisciplinari	ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni ↳ <i>Sistemi elaborazione delle informazioni (3 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>	2	2	2 - 2
Scienze del management sanitario	IUS/07 Diritto del lavoro ↳ <i>Diritto del lavoro (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i> SECS-P/07 Economia aziendale ↳ <i>Economia aziendale sanitaria (3 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>	2	2	2 - 4
Tirocinio differenziato per specifico profilo	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate ↳ <i>Esercitazioni Aula (1 anno) - 12 CFU - annuale - obbl</i> ↳ <i>Tirocinio 1 anno (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i> ↳ <i>Esercitazioni Aula (2 anno) - 12 CFU - annuale - obbl</i> ↳ <i>Tirocinio 2 anno (2 anno) - 8 CFU - annuale - obbl</i> ↳ <i>Tirocinio 3 anno (3 anno) - 23 CFU - semestrale - obbl</i>	60	60	60 - 60
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 104)</b>				
<b>Totale attività caratterizzanti</b>			118	104 - 137

Attività affini	settore	CFU	CFU	CFU
-----------------	---------	-----	-----	-----

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

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		6	6 - 6
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	6	6 - 6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	3 - 3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Altre attività quali l'informatica, attività seminariali ecc.	6	6 - 6
	Laboratori professionali dello specifico SSD	3	3 - 3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
<b>Totale Altre Attività</b>		24	24 - 24

**CFU totali per il conseguimento del titolo**

**180**

**CFU totali inseriti**

180

153 - 199



## Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



## Attività di base R<sup>AD</sup>

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



## Attività caratterizzanti R<sup>AD</sup>

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	30	46	30
	MED/38 Pediatria generale e specialistica			
	MED/42 Igiene generale e applicata			
MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate				
SECS-P/13 Scienze merceologiche				
Scienze medico-chirurgiche	BIO/14 Farmacologia			
	MED/17 Malattie infettive			
	MED/18 Chirurgia generale	2	4	2
	MED/40 Ginecologia e ostetricia			
Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	MED/36 Diagnostica per immagini e radioterapia			
	MED/42 Igiene generale e applicata			
	MED/43 Medicina legale	2	7	2
	MED/44 Medicina del lavoro			
Scienze interdisciplinari cliniche	MED/06 Oncologia medica	4	8	
	MED/10 Malattie dell'apparato respiratorio			4
	MED/11 Malattie dell'apparato cardiovascolare			
	MED/12 Gastroenterologia			
	MED/13 Endocrinologia			
	MED/14 Nefrologia			
	MED/16 Reumatologia			
	MED/25 Psichiatria			
	MED/26 Neurologia			
MED/39 Neuropsichiatria infantile				

Scienze umane e psicopedagogiche	M-PED/01 Pedagogia generale e sociale M-PSI/01 Psicologia generale M-PSI/03 Psicometria M-PSI/04 Psicologia dello sviluppo e psicologia dell'educazione MED/02 Storia della medicina SPS/07 Sociologia generale	2	6	2
Scienze interdisciplinari	ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni SECS-S/02 Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica	2	2	2
Scienze del management sanitario	IUS/07 Diritto del lavoro M-PSI/06 Psicologia del lavoro e delle organizzazioni SECS-P/07 Economia aziendale SECS-P/10 Organizzazione aziendale	2	4	2
Tirocinio differenziato per specifico profilo	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	60	60	60
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 104:</b>		-		
<b>Totale Attività Caratterizzanti</b>		104 - 137		



ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	1	1	-

## ▶ Altre attività R<sup>a</sup>D

ambito disciplinare		CFU
A scelta dello studente		6
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Altre attività quali l'informatica, attività seminari 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 R<sup>a</sup>D

**CFU totali per il conseguimento del titolo**

**180**

Range CFU totali del corso

153 - 199

## ▶ Comunicazioni dell'ateneo al CUN R<sup>a</sup>D



## Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

R<sup>AD</sup>

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

L'istituzione di più Corsi di Laurea Sanitaria Professionalizzante corrisponde ad esigenze formative locali e regionali, per soddisfare la richiesta di professionisti Sanitari qualificati nei vari settori che permettano di rispondere adeguatamente alle richieste degli stakeholder .

Tutto questo nel rispetto delle competenze autonome per ciascun profilo professionale ed in accordo con la programmazione della Regione Emilia Romagna e ministeriali.



## Note relative alle attività di base

R<sup>AD</sup>



## Note relative alle altre attività

R<sup>AD</sup>



## Note relative alle attività caratterizzanti

R<sup>AD</sup>