



UNIVERSITÀ degli STUDI MAGNA GRÆCIA

Catanzaro

Corso di Studio in Dietista

VERBALE n.1/2024 del Consiglio di Corso di Studio in Dietista

Il giorno 02.12.2024, alle ore 13,00 si è riunito in seduta telematica, al link: <https://meet.google.com/vtu-riws-rja>, il Consiglio del Corso di Studi in Dietista per discutere e deliberare sul seguente Ordine del giorno:

1. Nomina Vice Presidente
2. Nomina Docente Referente Erasmus
3. Individuazione del Gruppo Gestione Qualità SuA - Riesame ciclico 2024
4. Proposta di modifica e approvazione del Regolamento Didattico
5. Proposta di modifica e approvazione del Regolamento di Tirocinio
6. Proposta di approvazione del Piano di Studi con nuovi SSD
7. Proposta di nomina dei Coordinatori Corsi integrati specifici CdS
8. Varie ed eventuali

Sono presenti i seguenti membri:

Professori: Michele Andreucci, Andrea Bruni, Maria Cristina Caroleo, Gianfranco Di Gennaro, Giuseppe Donato, Yvelise Ferro, Romina Gallizzi, Cinzia Garofalo, Eugenio Garofalo, Marta Letizia Hribal, Maria Rosaria Juli, Francesca Licata, Francesco Luzzo, Samantha Maurotti, Elisa Mazza, Michele Mercurio, Tiziana Montalcini, Teresa Pasqua, Grazia Pavia, Licia Pensabene, Arturo Pujia, Barbara Quaresima, Alessandro Russo, Gianluca Santamaria, Rocco Spagnuolo.

Per gli studenti è presente il rappresentante Vittorio Emanuele Scorza.

Risultano assenti, ma giustificati, i professori Antonio Brunetti, Ludovico Montebianco Abenavoli, Tiziana Iaquina, Franco Arturi, Daniela Foti e Nicoletta Staropoli.

Considerato il raggiungimento del numero legale, si inizia la discussione dei punti all'OdG.

1. Nomina Vice Presidente

Il Presidente propone la nomina della Prof.ssa Yvelise Ferro come Vice Presidente, specificando che ha già dato la sua disponibilità.

Il Consiglio approva la proposta all'unanimità.

2. Nomina Docente Referente Erasmus

Il Presidente informa che, a seguito dell'uscita della Prof.ssa Vanessa Fiorentino dal Corpo Docenti, è necessario nominare un nuovo referente Erasmus. Viene proposta la Prof.ssa Tiziana Montalcini.

Il Consiglio approva la proposta all'unanimità.

3. Individuazione del Gruppo Gestione Qualità SuA - Riesame Ciclico 2024

Il Presidente propone la seguente composizione del Gruppo di Gestione Qualità:

Elisa Mazza (Presidente CCdS),



UNIVERSITÀ degli STUDI MAGNA GRÆCIA

Catanzaro

Corso di Studio in Dietista

Yvelise Ferro (Vice Presidente CCdS),

Teresa Pasqua, Samantha Maurotti ed Eugenio Garofalo in qualità di docenti,

Dario Marzano come rappresentante del personale amministrativo,

Vittorio Emanuele Scorza in rappresentanza degli studenti.

Il Consiglio approva la proposta all'unanimità.

4. Proposta di Modifica e Approvazione del Regolamento Didattico

Il Presidente illustra alcune modifiche, in particolare quelle relative all'Art. 10, riguardante la tipologia di esami e le modalità di verifica del profitto. Viene aggiunta la seguente frase: *“Inoltre, a discrezione della Commissione del Corso Integrato o del singolo docente, può essere previsto lo svolgimento di un test scritto per l'ammissione all'esame orale, utilizzando un pool di quiz prestabiliti o altra modalità che garantisca l'oggettività e la verificabilità dell'esame. In caso di utilizzo di modalità alternative ai test scritti per l'ammissione all'esame orale, il CCdS avanzerà proposte che diventeranno operative previa approvazione del Senato Accademico.”*

Questa aggiunta si è resa necessaria per adeguare il regolamento del CdS al *“Regolamento per la disciplina del fondo di Ateneo per la premialità ai sensi dell'art. 9 della legge 30 dicembre 2010, n. 240.”*

Altri aggiornamenti riguardano la composizione della Commissione per la prova finale di Laurea, in conformità al *D.R. n. 1651 del 11.11.2024*, e la modifica dei criteri di attribuzione del punteggio di laurea. In particolare, si prevede una distinzione del punteggio finale in base alla tipologia di tesi (sperimentale o compilativa), alla partecipazione al programma Erasmus, al numero di lodi conseguite durante il percorso di studi e al punteggio minimo richiesto per l'assegnazione del *“110 e lode”*.

Il Consiglio approva all'unanimità.

5. Proposta di Modifica e Approvazione del Regolamento di Tirocinio

Il Presidente propone un aggiornamento del Regolamento di Tirocinio, in quanto alcune attività formative, come la frequenza di un'azienda di ristorazione collettiva, devono esclusivamente essere svolte nell'ambito dei 5 CFU di *“Tirocinio Formativo e di Orientamento, Altre Attività Formative”* presenti al 3 anno 2 semestre.

Il Consiglio approva all'unanimità.

6. Proposta di Approvazione del Piano di Studi con Nuovi SSD

In conformità al D.M. n. 639 del 02.05.2024, il Presidente presenta un aggiornamento del Piano di Studi, che prevede l'inserimento di nuovi Settori Scientifico-Disciplinari (SSD) e l'aggiornamento necessario del C.I. in *“Scienze Psicologiche e Disturbi del Comportamento Alimentare”* in *“Scienze Psicologiche e Disturbi Dell'alimentazione e Della Nutrizione”*.

Il Consiglio approva all'unanimità.



UNIVERSITÀ degli STUDI MAGNA GRÆCIA

Catanzaro

Corso di Studio in Dietista

7. Proposta di Nomina dei Coordinatori dei Corsi Integrati Specifici del CdS

Per la nomina dei Coordinatori dei Corsi Integrati, il Presidente suggerisce di affidare il ruolo al Professore Ordinario, ove presente, o al docente con maggiore anzianità di ruolo.

Il Consiglio approva all'unanimità.

Inoltre il presidente, in merito al punto 5 dell'OdG "Proposta di modifica e approvazione del Regolamento di Tirocinio" informa il CCdS che si è reso necessario apportare delle modifiche al Regolamento, in quanto alcune attività di tirocinio, come la frequenza di un'azienda di ristorazione collettiva, devono esclusivamente essere svolte nell'ambito dei 5 CFU di "Tirocinio Formativo e di Orientamento, Altre Attività Formative" presenti a3 anno 2 semestre. Il presidente illustra le modifiche apportate al regolamento di tirocinio.

Il Consiglio approva all'unanimità.

In merito al punto 6 dell'OdG "Proposta di approvazione del Piano di Studi con nuovi SSD", il presidente comunica al CCdS di aver apportato le modifiche al Piano di Studi del CdS Dietista in merito all'aggiornamento dei settori scientifico-disciplinari, secondo il Decreto Ministeriale n. 639 del 02-05-2024, da poco emanato. Il presidente illustra il piano di studi con i nuovi SSD.

Il Consiglio approva all'unanimità.

8. Varie ed Eventuali

Il Presidente illustra il commento sintetico della **Scheda di Monitoraggio Annuale 2024**, elaborata con urgenza, che viene approvata all'unanimità.

Comunica inoltre che il **TEST TECO 2024** si terrà il 9 dicembre alle ore 14:00, coinvolgendo gli studenti del primo e terzo anno.

Non essendoci altri punti da discutere, la riunione si chiude alle ore 13,35.

Il presente verbale, con tutti gli allegati, viene trasmesso alla Scuola di Medicina e Chirurgia per gli adempimenti previsti.

Il Presidente

Il Segretario

CORSO DI LAUREA IN DIETISTA
(CLASSE DELLE LAUREE NELLE PROFESSIONI SANITARIE TECNICO-ASSISTENZIALI
L/SNT3)

PROGRAMMA FORMATIVO PRATICO E DI TIROCINIO

REGOLAMENTO E PROGRAMMA DEL TIROCINIO

Il regolamento didattico del corso di studio in Dietista, in conformità alla normativa vigente, prevede 65 crediti formativi totali (nel triennio).

La frequenza al tirocinio è obbligatoria per tutti gli studenti iscritti nei tre anni di corso e sarà articolata in varie attività formative al fine di acquisire esperienza e di sviluppare le competenze indispensabili per l'esercizio della professione.

Le presenze saranno registrate su apposito "libretto personale di tirocinio" che verrà consegnato agli studenti dalla segreteria, dopo l'immatricolazione.

Durante il tirocinio lo studente dovrà mantenere un comportamento adeguato al ruolo professionale per cui si sta formando. Lo studente è responsabile del proprio camice e si impegna ad indossarlo con appropriatezza e decoro. Lo studente dovrà essere dotato di cartellino identificativo, che verrà consegnato agli studenti dalla segreteria, dopo l'immatricolazione.

Il tirocinio viene effettuato alla fine dell'impegno didattico fino alla copertura complessiva dei crediti.

L'attività di tirocinio nei tre anni viene svolta in parte anche con attività seminariale di approfondimento su argomenti specifici della materia e inerenti agli obiettivi ormativi individuati e da raggiungere.

La valutazione finale è effettuata dal Presidente del Corso di Laurea e dal Direttore di Tirocinio e sarà parte integrante della prova d'esame di tirocinio.

La prova d'esame prevede prove pratiche che possono essere svolte anche in forma scritta e/o orale. L'esame di tirocinio sarà programmato nel mese di settembre.

PRIMO ANNO

TOTALE CREDITI 14 (5 al 1° semestre e 9 al 2° semestre) = 350 ORE DI TIROCINIO

FINALITA'

L'attività di tirocinio è finalizzata alla conoscenza delle basi della nutrizione umana del singolo soggetto e di gruppi di popolazione afferenti a strutture collettive dove sia presente un sistema di ristorazione.

OBIETTIVI

Alla fine del tirocinio del primo anno lo studente dovrà essere in grado di:

1. identificare i principi nutritivi presenti nelle preparazioni gastronomiche dell'alimentazione umana;
2. utilizzare le tabelle bromatologiche degli alimenti;
3. rilevare le misure antropometriche, calcolare l'IMC, il peso desiderabile e utilizzare le tabelle dei percentili;
4. conoscere il funzionamento e le procedure organizzative di un Servizio di Ristorazione collettiva.

PIANO DI LAVORO

- ◆ Il tirocinio verrà svolto presso il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) e sarà possibile visitare la sede di una Ditta di Ristorazione Collettiva, con la finalità di:
 1. Visionare il funzionamento di una Struttura modello del settore della ristorazione collettiva (ospedaliera e mense scolastiche);
 2. saper valutare visivamente pesi e volumi degli alimenti;
 3. saper riconoscere i caratteri bromatologici ed organolettici degli alimenti crudi e loro trasformazioni conseguenti alla conservazione e cottura;
 4. conoscere il manuale HACCP (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici) DL n° 155/1997, piano di autocontrollo per la sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti alimentari.
- ◆ Il tirocinio verrà svolto presso U.O. Nutrizione Clinica/Servizio Dietetico con la finalità di:
 1. utilizzare e applicare le tabelle bromatologiche degli alimenti;
 2. compilare 10 liste di equivalenti di nutrienti;
 3. effettuare il calcolo del fabbisogno nutrizionale per fasce di età in almeno 200 casi;

4. aver acquisito la capacità di utilizzo di sistemi informativi per:
 - raccolta ed archiviazione dati;
 - creazione grafici e videoscrittura;
 - elaborazione di protocolli dietetici e menù;
 - raccolta e selezione di materiale bibliografico;
 - gestione flussi informativi sull'attività del servizio;

- ◆ Il tirocinio verrà svolto presso le UU.OO. di Endocrinologia, Diabetologia, Medicina Interna e Geriatria con la finalità di:
 1. rilevare le misure antropometriche, calcolare l'I.M.C., il peso desiderabile e utilizzare le tabelle dei percentili;
 2. elaborare almeno 10 questionari per la rilevazione delle abitudini e dei consumi alimentari distinte per fasce di età;
 3. seguire le procedure di prenotazione individuale dei pasti nelle UU.OO.;
 4. seguire la fase della distribuzione della prima colazione nelle UU.OO..

SECONDO ANNO

TOTALE CREDITI 31 (12 al 1° semestre e 19 al 2° semestre) = 775 ORE DI TIROCINIO

FINALITA'

L'attività di tirocinio è finalizzata all'acquisizione di competenze per:

- interventi di educazione alimentare rivolti al singolo e a gruppi di popolazioni sane;
- interventi nutrizionali su vari quadri patologici.

OBIETTIVI

Alla fine del tirocinio del secondo anno lo studente dovrà essere in grado di:

1. classificare i soggetti in base all'IMC, eseguire la valutazione della composizione corporea mediante misurazioni antropometriche e/o strumentali;
2. calcolare il metabolismo basale, il dispendio energetico in relazione all'attività;
3. utilizzare i vari metodi di indagine degli introiti alimentari, eseguire anamnesi alimentari, condurre interviste alimentari;
4. elaborare e somministrare tabelle dietetiche personalizzate;
5. progettare e condurre interventi di educazione alimentare/counselling.

PIANO DI LAVORO

- ◆ Il tirocinio verrà svolto presso UU.OO Nutrizione clinica, Endocrinologia, Diabetologia, Medicina Interna, Nefrologia, Fisiopatologia Digestiva, Pediatria e Geriatria con la finalità di:
 1. formulare 10 schemi alimentari con l'utilizzo delle tabelle di composizione degli alimenti;
 2. effettuare il calcolo del fabbisogno nutrizionale per fasce di età in almeno 200 casi;
 3. effettuare almeno 10 interviste sulle abitudini alimentari;
 4. effettuare almeno 50 interviste sulla rilevazione gradimento vitto, mediante la somministrazione di questionario (appositamente strutturato) al fine di monitorare la "qualità percepita";
 5. svolgere almeno una relazione comprendente l'elaborazione e la valutazione dei dati raccolti;
 6. simulare 5 interventi a carattere informativo-nutrizionale rivolti ad un campione di popolazione;
 7. partecipare ad un programma di indagine epidemiologica nutrizionale;

8. partecipare all'elaborazione di un progetto di educazione alla salute in tutte le fasi: ideazione, implementazione, analisi, metodologia, definizione degli obiettivi, programmazione, attuazione, valutazione dei risultati;
9. eseguire almeno 50 anamnesi alimentari comprensive della rilevazione dell'apporto energetico globale e per ogni singolo nutriente;
10. aver eseguito 50 plicometrie, 50 bioimpedenziometrie e 50 test di funzione muscolare;
11. elaborare razioni alimentari per fasce di età in almeno 200 casi.

TERZO ANNO

TOTALE CREDITI 20 (15 al 1° semestre e 5 al 2° semestre) = 500 ORE DI TIROCINIO

FINALITA'

L'attività di tirocinio è finalizzata all'acquisizione di:

- capacità di pianificare, organizzare, eseguire interventi nutrizionali volti al singolo e a gruppi di popolazione affetti da patologie in regime di ricovero, DH e ambulatoriale;
- competenze per la gestione dei bisogni di assistenza dietetico-nutrizionale curando l'aspetto educativo, preventivo, clinico e riabilitativo nei settori dell'area di medicina generale e specialistica (compresa l'area oncematologica).

OBIETTIVI

Alla fine del terzo anno lo studente dovrà essere in grado di:

1. pianificare, realizzare e valutare interventi di assistenza dietetico-nutrizionale;
2. identificare i bisogni biologici, psicologici e sociali dell'individuo correlati alla nutrizione;
3. programmare e gestire interventi dietetico-nutrizionali nell'ambito dei disturbi del comportamento alimentare (DCA) in collaborazione attiva con équipe multidisciplinari;
4. progettare, realizzare e valutare interventi dietetico-nutrizionali per la ristorazione collettiva volti al raggiungimento della qualità totale del pasto, curando gli aspetti della sicurezza igienico-sanitaria, della qualità nutrizionale e delle caratteristiche organolettiche;
5. saper elaborare un capitolato per il Servizio di Ristorazione Ospedaliera comprensivo di Specifiche Tecniche relative alle derrate alimentari e di Dietetico Ospedaliero;
6. valutare lo stato di nutrizione delle persone sane e malate (raccolta dell'anamnesi alimentare, raccolta dei dati relativi alla composizione corporea, all'antropometria, ecc.);
7. collaborare alla pianificazione, realizzazione e valutazione di un intervento di Nutrizione Artificiale Ospedaliera;
8. impostare, programmare e gestire attività di ricerca nell'ambito dietetico-nutrizionale;
9. progettare, realizzare e valutare attività di sorveglianza nutrizionale: reports di dati epidemiologici, rilevazione dei consumi alimentari, valutazione dello stato nutrizionale, elaborazione di questionari.

PIANO DI LAVORO

- ◆ • Il tirocinio verrà svolto presso il Servizio Dietetico/ UU.OO Nutrizione clinica, Endocrinologia, Diabetologia, Medicina Interna, Geriatria;
- ◆ e presso il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) e presso la Sede di una Ditta di Ristorazione Collettiva Convenzionata con l'Università (per un massimo di 5 CFU di Tirocinio Formativo E Di Orientamento -Altre Attività Formative);

con la finalità di:

1. saper predisporre un capitolato per il Servizio di Ristorazione comprensivo di “Specifiche Tecniche” relative alle derrate alimentari e per servizi di ristorazione per sani e/o malati;
 2. aver effettuato almeno 2 relazioni valutative su strutture di ristorazione;
 3. aver effettuato 10 prelievi di campionatura per il controllo batteriologico degli alimenti e discussione dei risultati degli esami;
 4. aver calcolato e formulato almeno 50 schemi dietetici per soggetti affetti da patologie;
 5. aver sostenuto almeno 50 colloqui di esplicazione della dieta al paziente (dieta simulata e/o role playing);
 6. aver seguito almeno 5 casi di anoressia e 5 di bulimia in diverse fasi di trattamento;
 7. aver eseguito almeno 50 iter di valutazione nutrizionale;
 8. aver seguito almeno 20 casi di pazienti in Nutrizione Artificiale;
 9. aver impostato il trattamento nutrizionale di almeno 50 casi differenziati per patologia, comprensivo delle fasi di: descrizione e valutazione del caso, definizione degli obiettivi, scelta delle modalità operative, criteri di verifica;
 10. saper interpretare le analisi biochimiche relative allo stato nutrizionale in almeno 20 pazienti.
 11. Conoscere e approfondire il funzionamento di una Struttura modello del settore della ristorazione collettiva (ospedaliera e mense scolastiche);
 12. conoscere il funzionamento di un centro di cottura di pasti veicolati a complessi ospedalieri, seguendo tutte le fasi di preparazione del vitto e delle diete speciali;
- ◆ Il tirocinio verrà svolto presso il Centro di Ricezione Pasti, con la finalità di:
 1. seguire le procedure di assemblaggio carrelli “porta-vitto” e distribuzione pasti nelle UU.OO.;
 2. rilevare la temperatura al “cuore del prodotto” delle pietanze, confezionate in monoporzioni sigillate, mediante l'utilizzo di apposito termometro digitale

STANDARD FORMATIVO PRATICO E DI TIROCINIO

Lo studente, per accedere all'esame finale, deve aver partecipato o conseguito, sotto opportuna sorveglianza, i seguenti atti (DM 14.09.1994 n. 744):

1. aver acquisito la capacità di utilizzo di sistemi informativi per:
 - raccolta ed archiviazione dati;
 - creazione grafici e videoscrittura;
 - elaborazione di protocolli dietetici e menù;
 - raccolta e selezione di materiale bibliografico;
 - gestione flussi informativi sull'attività del servizio;
2. saper riconoscere i caratteri bromatologici ed organolettici degli alimenti crudi e loro trasformazione conseguente alla conservazione e cottura;
3. saper valutare visivamente peso e volume degli alimenti;
4. conoscere il funzionamento di un laboratorio specialistico di analisi quali-quantitativa degli alimenti;
5. saper predisporre un capitolato per il servizio di ristorazione comprensivo di "Specifiche Tecniche" relative alle derrate alimentari e per servizi di ristorazione per sani e/o malati;
6. conoscere il funzionamento di una struttura modello nel settore della ristorazione collettiva (ospedaliera e mense scolastiche);
7. aver effettuato almeno 2 relazioni valutative su strutture di ristorazione;
8. conoscere il funzionamento di un centro di cottura di pasti veicolati a complessi ospedalieri, seguendo tutte le fasi di preparazione del vitto e delle diete speciali;
9. aver effettuato 50 prelievi di campionatura per il controllo batteriologico degli alimenti e discussione dei risultati degli esami;
10. saper utilizzare e applicare le tabelle bromatologiche degli alimenti;
11. saper compilare 10 liste di equivalenti di nutrienti;
12. aver effettuato il calcolo del fabbisogno nutrizionale per fasce di età in almeno 200 casi;
13. aver elaborato razioni alimentari per fasce di età in almeno 200 casi;
14. aver elaborato almeno 10 questionari per la rilevazione delle abitudini e dei consumi alimentari distinte per fasce di età;
15. aver effettuato almeno 10 interviste sulle abitudini alimentari;
16. aver svolto una relazione comprendente l'elaborazione e la valutazione dei dati raccolti;
17. aver simulato 5 interventi a carattere informativo rivolti a campioni di popolazione;
18. aver partecipato ad un programma di indagine epidemiologica nutrizionale;
19. aver partecipato all'elaborazione di un progetto di educazione alla salute in tutte le fasi: ideazione, implementazione, analisi, metodologia, definizione degli obiettivi, programmazione, attuazione, valutazione dei risultati;
20. aver eseguito 50 plicometrie, 50 impedenziometrie e 50 test di funzione muscolare;
21. aver eseguito almeno 50 anamnesi alimentari comprensive della rilevazione dell'apporto energetico globale e per ogni singolo nutriente;
22. aver calcolato e formulato almeno 50 schemi dietetici per soggetti affetti da patologie;
23. aver sostenuto almeno 50 colloqui di spiegazione della dieta al paziente (dieta simulata e/o role playing);
24. aver seguito almeno 5 casi di anoressia e 5 di bulimia in diverse fasi di trattamento;
25. aver eseguito almeno 50 iter di valutazione nutrizionale;
26. aver seguito almeno 20 casi di pazienti in Nutrizione Artificiale;
27. aver impostato il trattamento nutrizionale di almeno 50 casi differenziati per patologia comprensivi delle fasi di: descrizione e valutazione del caso, definizione degli obiettivi, scelta delle modalità operative, criteri di verifica;
28. saper interpretare le analisi biochimiche relative allo stato nutrizionale di almeno 20 pazienti;

29. aver conosciuto il manuale di HACCP (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici) D.L. n° 155/1997, piano di autocontrollo per la sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti alimentari;
30. aver seguito nelle UU.OO. le procedure ristorative di:
- prenotazione personalizzata dei pasti;
 - distribuzione della prima colazione/pasti;
 - assemblaggio carrelli “porta-vitto”;
 - rilevazione della temperatura al “cuore del prodotto” delle pietanze, confezionate in monoporzioni sigillate, mediante l’utilizzo di apposito termometro digitale.

Università degli Studi di Catanzaro
Scuola di Medicina e Chirurgia
Regolamento Didattico
del Corso di Laurea in "Dietista" (classe L/SNT3)
Professioni Sanitarie Tecniche
SEDE DI CATANZARO

Sommario

1. Descrizione
2. Accesso al corso di laurea
3. Obiettivi formativi
4. Crediti
5. Ordinamento didattico e Piano di studio
6. Propedeuticità
7. Piani di studio individuali
8. Tipologia forme didattiche
9. Obblighi di frequenza e modalità di frequenza per gli studenti a tempo parziale
10. Tipologia esami e verifiche di profitto
11. Prova finale
12. Riconoscimento studi
13. Organi
14. Valutazione efficacia/efficienza
15. Portale

Art. 1 - Descrizione

Il Corso di studi (CdS) in Dietista (di seguito denominato "CdS Dietista") è istituito presso la Scuola di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Catanzaro, nell'ambito della Classe delle lauree in professioni sanitarie L/SNT3 di cui al Decreto Interministeriale 19 Febbraio 2009 (Determinazione delle classi delle lauree universitarie delle professioni sanitarie). Il presente regolamento didattico disciplina l'ordinamento e l'organizzazione del CdS Dietista (abilitante alla professione sanitaria di Dietista) in conformità allo Statuto dell'Università degli Studi di Catanzaro ed ai decreti ministeriali del 22 Ottobre 2004 n. 270 e successive modifiche ed integrazioni, del 16 marzo 2007 n.115, del 28 maggio 2009 n.122 e del citato decreto del 19 Febbraio 2009. Il CdL in Dietista si articola in tre anni e conferisce titolo abilitante alla professione sanitaria di Dietista ai sensi della normativa vigente.

Art. 2 - Accesso al corso di laurea

Possono essere ammessi al CdS Dietista i candidati che siano in possesso di diploma di scuola media superiore o di titolo estero equipollente, ai sensi dell'art. 6 del D.M. del 22 Ottobre 2004 n. 270.

Ai sensi della vigente normativa, il Consiglio del Corso di Studi (CCdS) ed il Consiglio di Scuola, per le rispettive competenze, indicano alla Regione ed al M.I.U.R. nei tempi dovuti il numero massimo degli studenti iscrivibili sulla base della disponibilità di personale docente, di strutture didattiche (aule, laboratori) e di strutture assistenziali utilizzabili per la conduzione di attività pratiche di reparto, coerentemente con la normativa nazionale e comunitaria vigente.

Al Corso si accede, pertanto, tramite un esame annuale previsto dal Ministero della Pubblica Istruzione dell'Università e della Ricerca Scientifica su base nazionale con apposito Decreto. Il termine per le immatricolazioni e le iscrizioni agli anni successivi al primo sono fissati dagli organi accademici.

A decorrere dall'AA 2022/2023, in base alla Legge n. 33 del 12 aprile 2022 e al successivo D.M. di attuazione n. 930/2022, e al regolamento d'Ateneo DDG n.1221, uno studente può iscriversi contemporaneamente a due diversi Corsi di Studi, di Laurea Magistrale, anche qualora iscritto ad altre Università, Scuola o Istituto Superiore ad ordinamento speciale, purché i Corsi di Studi appartengano a classi di laurea diverse, conseguendo due titoli di studio distinti. L'iscrizione a due Corsi di Studio appartenenti a classi di laurea diverse, è consentita qualora i due CdS si differenzino per almeno i due terzi delle attività formative. Qualora l'altro CdS, o corso di master preveda la frequenza obbligatoria, non è consentita l'iscrizione. Per quanto non previsto dal presente Regolamento si rimanda al RDA. Ai fini della doppia iscrizione è istituita una Commissione all'interno del Corso di Laurea che, acquisita la documentazione utile dalla Segreteria Studenti, valuta l'accoglimento della domanda di iscrizione in base alle disposizioni di legge in materia, in vigore alla data di richiesta dell'iscrizione.

In attuazione di quanto previsto dal DM n. 270/2004, art. 6, comma 1, agli studenti in ingresso, che nella prova di ammissione abbiano ottenuto nelle discipline di biologia, chimica e fisica, un risultato inferiore rispetto ad una soglia minima stabilita nei relativi bandi, vengono attribuiti degli Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA). Lo studente che non abbia raggiunto tali requisiti dovrà assolvere obblighi formativi aggiuntivi entro il primo semestre del primo anno di corso. L'obbligo formativo si considera assolto quando lo

studente abbia frequentato l'apposito corso e abbia superato la relativa prova. Il mancato superamento degli O.F.A. non permetterà di sostenere gli esami di:

- Scienze biomediche I
- Scienze Fisiche, informatiche e statistiche

Art. 3 - Obiettivi formativi e ambiti occupazionali

a) Generali

I laureati in Dietista, di seguito definiti laureati "Dietista", sono operatori delle professioni sanitarie dell'area tecnico-assistenziale che svolgono, con autonomia professionale, attività dirette alla prevenzione, alla cura, e alla salvaguardia della salute individuale e collettiva, utilizzando metodologie di pianificazione per obiettivi dell'assistenza nell'età evolutiva, adulta e geriatrica, in attuazione di quanto previsto nei regolamenti concernenti l'individuazione della figura e nel relativo profilo professionale definito con decreto del Ministro della Salute.

I laureati "Dietista" sono dotati di un'adeguata preparazione nelle discipline di base, tale da consentire loro la migliore comprensione dei più rilevanti elementi che sono alla base dei processi patologici sui quali si focalizza il loro intervento preventivo e/o terapeutico. Devono inoltre saper utilizzare almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali.

In particolare, i laureati "Dietista", in funzione dei suddetti percorsi formativi, devono raggiungere le competenze professionali di seguito indicate e specificate. Il raggiungimento delle competenze professionali si attua attraverso una formazione teorica e pratica che include anche l'acquisizione di competenze comportamentali e che viene conseguita nel contesto lavorativo specifico del profilo, così da garantire, al termine del percorso formativo, la piena padronanza di tutte le necessarie competenze e la loro immediata spendibilità nell'ambiente di lavoro. Particolare rilievo, come parte integrante e qualificante della formazione professionale, riveste l'attività formativa pratica e di tirocinio, svolta con la supervisione e la guida di tutori professionali appositamente assegnati, coordinata da un docente appartenente al più elevato livello formativo previsto per il profilo professionale e corrispondente alle norme definite a livello europeo ove esistenti.

b) Specifici

Il Corso di Studi si propone di formare un operatore in grado di possedere le seguenti capacità:

Comprendere i fattori e meccanismi chimici, biochimici e biologici alla base dei processi che determinano lo stato nutrizionale nell'uomo.

Conoscere i principali processi biochimici coinvolti nella nutrizione e utilizzazione dei nutrienti.

Comprendere la struttura e la funzione di differenti molecole biologiche che compongono altresì i macro e micronutrienti.

Comprendere i principali elementi della genetica.

Comprendere la struttura e la funzione del corpo umano dal livello molecolare fino all'organismo completo, nei differenti stadi della vita e nelle principali condizioni patologiche, acute e croniche.

Comprendere la statistica generale e saperla applicare alle scienze della salute.

Comprendere i fondamenti della psicologia e le interazioni bio-psico-sociali che hanno impatto sul comportamento umano e sullo stato nutrizionale.

Comprendere l'evoluzione storica, antropologica e sociologica della dieta, della nutrizione nel contesto della salute e della malattia.

Comprendere i differenti metodi educazionali applicabili alle scienze della salute.

Comprendere le caratteristiche di base del Sistema Sanitario Nazionale

Comprendere le basi della Salute Pubblica e della nutrizione collettiva

Disegnare e condurre valutazioni nutrizionali per identificare i bisogni nutrizionali di popolazione e identificare i fattori nutrizionali determinanti per il mantenimento del benessere e della salute

Saper programmare e partecipare alle campagne di prevenzione in nutrizione clinica

Promuovere stili di vita salutari tramite interventi educazionali di popolazione.

Promuovere e mantenere appropriate pratiche di igiene, di sicurezza degli alimenti e conoscere i sistemi di controllo e limitazione dei rischi.

Avere conoscenze di base dei fenomeni tossicologici in campo nutrizionale, delle differenti sostanze tossiche presenti negli alimenti ed i rischi connessi al loro consumo.

Saper valutare l'esposizione a sostanze chimiche per mezzo della dieta.

Comprendere gli aspetti microbiologici e parassitologici.

Partecipare all'organizzazione e management dei servizi di mensa e ristorazione per diverse collettività.

Saper valutare, monitorare e gestire le catene alimentari e i fattori di tracciabilità.

Comprendere aspetti correlati all'economia ed al management delle industrie alimentari.

Collaborare nella programmazione, sviluppo e implementazione di progetti per la protezione dei consumatori nell'ambito della sicurezza alimentare.

Partecipare al disegno e implementazione e validazione di studi epidemiologici di dietetica, partecipare all'analisi dei risultati, e alla valutazione dei programmi di intervento nutrizionale nei diversi ambiti.

Collaborare con la pianificazione di politiche dirette alla promozione dell'educazione alimentare della popolazione

Essere in grado di integrare e sintetizzare criticamente le conoscenze che derivano da più discipline utili nella pratica professionale, con particolare riferimento alla interazione tra alimenti e individuo e all'interazione con l'ambiente.

Saper spiegare al paziente l'impatto della dieta sulla salute e benessere.

Saper applicare le conoscenze in dietetica nella pratica quotidiana, saper spiegare, anche tramite dibattiti e discussioni, le evidenze scientifiche sulle quali si basa la pratica clinica.

Comprendere i processi base della preparazione dei cibi, trasformazione, conservazione di prodotti di derivazione animale e vegetale.

Saper preparare, interpretare e usare le tabelle di composizione degli alimenti e saper utilizzare i database di dietetica.

Implementare i processi legati alla dietetica, che includono gli screening, misurazioni antropometriche di popolazione, identificazione dei bisogni di particolari gruppi, formulazione di obiettivi, pianificazione, attuazione di interventi e valutazione degli obiettivi raggiunti

Comprendere e saper soddisfare i bisogni del paziente anche in situazioni complesse correlate allo stato di malattia, all'esposizione ambientale, sia di singoli individui che gruppi, organizzazioni o popolazioni e in base al genere.

Implementare teorie e modelli diagnostici e terapeutici in base alle evidenze scientifiche per garantire la migliore pratica clinica.

Giungere alla corretta diagnosi sulle basi dell'analisi e interpretazione dei dati clinici raccolti e delle valutazioni antropometriche e nutrizionali in situazioni di benessere e di malattia in tutti gli stadi della vita.

Traslare i risultati della ricerca recente in raccomandazioni dietetiche

Giungere alla diagnosi tenendo conto degli aspetti nutrizionali della storia clinica, raccogliendo ed interpretando la stessa negli individui sani e malati.

Fornire al paziente informazioni circa la dieta che assume

Contribuire a stabilire la via di somministrazione dei nutrienti, naturale, parenterale ed enterale e scegliere le formule o preparazioni nutrizionali più appropriate per la nutrizione artificiale

Prevedere, discutere e gestire le possibili complicanze.

Verificare l'efficacia degli strumenti diagnostici e terapeutici applicati.

Saper identificare e valutare deviazioni qualitative e quantitative della bilancia nutrizionale dovuta ad eccesso o deficienza.

Comprendere la fisiopatologia delle malattie correlate alla nutrizione.

Identificare i problemi dietetico-nutrizionali dei pazienti, così come i fattori di rischio e le pratiche inappropriate.

Comprendere e usare la terminologia usata nel campo delle scienze della salute.

Comprendere la farmacologia clinica e le interazioni tra farmaci e nutrienti.

Attività pratica

1. aver acquisito la capacità di utilizzo di sistemi informativi per:

- raccolta ed archiviazione dati;
- creazione grafici e videoscrittura;
- elaborazione di protocolli dietetici e menù;
- raccolta e selezione di materiale bibliografico;
- gestione flussi informativi sull'attività del servizio;

2. saper riconoscere i caratteri bromatologici ed organolettici degli alimenti crudi e loro trasformazione conseguente alla conservazione e cottura;

3. saper valutare visivamente peso e volume degli alimenti;

4. conoscere il funzionamento di un laboratorio specialistico di analisi quali-quantitativa degli alimenti;

5. saper predisporre un capitolato per il servizio di ristorazione comprensivo di specifiche tecniche relative alle derrate alimentari e per servizi di ristorazione per sani e/o malati;

6. conoscere il funzionamento di una struttura modello nel settore della ristorazione collettiva (ospedaliera e mense scolastiche);

7. Effettuare relazioni valutative su strutture di ristorazione;

8. Conoscere il funzionamento di un centro di cottura di pasti veicolati a complessi ospedalieri, seguendo tutte le fasi di preparazione del vitto e delle diete speciali;

9. Effettuare prelievi di campionatura per il controllo batteriologico degli alimenti e discussione dei risultati degli esami;

10. Saper utilizzare e applicare le tabelle bromatologiche degli alimenti;

11. Saper compilare liste di equivalenti di nutrienti;

12. Saper effettuare il calcolo del fabbisogno nutrizionale per fasce di età;

13. Saper elaborare razioni alimentari per fasce di età;

14. Saper elaborare questionari per la rilevazione delle abitudini e dei consumi alimentari distinte per fasce di età;

15. Saper effettuare interviste sulle abitudini alimentari;

16. Saper svolgere una relazione comprendente l'elaborazione e la valutazione dei dati raccolti;

17. Saper proporre interventi a carattere informativo rivolti a campioni di popolazione;

18. Saper prendere parte ad un programma di indagine epidemiologica nutrizionale;

19. Saper prendere parte all'elaborazione di un progetto di educazione alla salute in tutte le fasi: ideazione, implementazione, analisi, metodologia, definizione degli obiettivi, programmazione, attuazione, valutazione dei risultati;

20. Saper eseguire plicometrie, bioimpedenziometrie e test di funzione muscolare;
21. Saper eseguire anamnesi alimentari comprensive della rilevazione dell'apporto energetico globale e per ogni singolo nutriente;
22. Saper calcolare e formulare schemi dietetici per soggetti affetti da patologie;
23. Saper sostenere colloqui di esplicazione della dieta al paziente;
24. Saper seguire casi di anoressia e di bulimia in diverse fasi di trattamento;
25. Saper eseguire iter di valutazione nutrizionale;
26. Saper eseguire casi di pazienti in Nutrizione Artificiale;
27. Saper impostare il trattamento nutrizionale di casi differenziati per patologia comprensivi delle fasi di: descrizione e valutazione del caso, definizione degli obiettivi, scelta delle modalità operative, criteri di verifica;
28. saper interpretare le analisi biochimiche relative allo stato nutrizionale;
29. Conoscere il manuale di HACCP (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici) D.L. n° 155/1997, piano di autocontrollo per la sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti alimentari;
30. Conoscere le procedure ristorative di:
 - prenotazione personalizzata dei pasti;
 - distribuzione della prima colazione/pasti;
 - assemblaggio carrelli porta-vitto;
 - rilevazione della temperatura al cuore del prodotto delle pietanze, confezionate in monoporzioni sigillate, mediante l'utilizzo di apposito termometro digitale.

Ambiti occupazionali

I laureati in Dietista svolgono la loro attività professionale in strutture sanitarie, pubbliche o private, nel territorio e nell'assistenza domiciliare, in rapporto di dipendenza o libero professionale; contribuiscono alla formazione del personale di supporto e concorrono direttamente all'aggiornamento relativo al loro profilo professionale e alla ricerca.

Art. 4. Crediti

Ai sensi dell'art. 1, del D.M. del 22 Ottobre 2004 n. 270, il credito formativo universitario (CFU) è la misura del volume di lavoro di apprendimento, compreso lo studio individuale, richiesto allo studente in possesso di adeguata preparazione iniziale per l'acquisizione di conoscenze ed abilità nelle attività formative previste dall'ordinamento didattico del Corso di Laurea.

Ai sensi dell'art. 6 del DM 19 Febbraio 2009 istitutivo delle classi di Laurea dell'Area Sanitaria, ad un CFU corrispondono n. 25 ore di lavoro dello studente, di cui, in ottemperanza all'art. 4 comma 4, del suddetto DM, la frazione dell'impegno orario complessivo riservata allo studio personale non può essere inferiore al 50%.

Ai sensi art.7 D.M. del 22 Ottobre 2004 n. 270, dell'art. 6 e dell'allegato 1 del D.M. 19 Febbraio 2009, il Corso di laurea in Dietista (abilitante alla professione sanitaria di Dietista) prevede 180 CFU complessivi, articolati su tre anni di Corso.

I CFU corrispondenti a ciascun corso di insegnamento sono acquisiti dallo studente con il superamento del relativo esame.

Il CCdS accerta la coerenza tra i crediti assegnati alle attività formative e gli specifici obiettivi formativi.

Art. 5 - Ordinamento didattico e Piano di studio

Il CCdS ed il Consiglio di Scuola, per le rispettive competenze, definiscono l'Ordinamento didattico nel rispetto della legge vigente, che prevede, per ogni Corso di Studi, l'articolazione in attività formative di base, attività formative caratterizzanti, attività formative affini o integrative, attività formative a scelta dello Studente, attività formative

finalizzate alla prova finale. Ciascuna attività formativa si articola in ambiti disciplinari, ai quali afferiscono i settori scientifico-disciplinari (SSD) pertinenti. L'ordinamento didattico del CdL fa parte integrante del presente regolamento ed è di seguito schematicamente riportato.

		Crediti minimi previsti dalla Classe	Crediti stabiliti dall' Ordinamento Didattico del Corso di Laurea	
A	attività formative di base		33	
B	attività formative caratterizzanti		122	
C	attività formative affini o integrative		1	
D	attività formative autonomamente a scelta dello studente		6	
E	attività formative per la prova finale e per la conoscenza della lingua straniera		9	
	E1	per le attività formative relative alla prova finale		5
	E2	per la conoscenza della lingua straniera		4
F	Ulteriori conoscenze linguistiche, abilità informatiche e relazionali, tirocini, ecc. (art. 10, comma 1, lettera f)		9	
	TOTALE CREDITI		180	

Possono essere introdotti cambiamenti all'offerta formativa ed al piano didattico, su proposta del CCdS e, per quanto riguarda l'offerta formativa, dopo approvazione degli altri organi competenti, senza peraltro che ciò comporti la necessità di una nuova emanazione del presente regolamento.

Piano di studio

Il Piano di studio è allegato al presente regolamento. Esso indica gli insegnamenti del CdS, i relativi Settori Scientifico Disciplinari (SSD) e i Crediti assegnati (CFU).

Nel caso dei Corsi Integrati (C.I.), corsi nei quali siano affidati compiti didattici a più di un Docente, è prevista la nomina di un Coordinatore, designato dal CCdS. Il Coordinatore di un Corso Integrato, in accordo con il CCdS esercita le seguenti funzioni:

- rappresenta per gli studenti la figura di riferimento del Corso,
- propone l'attribuzione di compiti didattici a Docenti e Tutori, con il consenso dei Docenti in funzione degli obiettivi didattici propri del corso,
- coordina la predisposizione del programma (unico per tutto il C.I.)
- coordina la preparazione delle prove d'esame,
- presiede, di norma, la Commissione di esame del Corso da lui coordinato e ne propone la composizione,
- è responsabile nei confronti del CCdS della corretta conduzione di tutte le attività didattiche previste per il conseguimento degli obiettivi finali per il Corso stesso.

Art. 6 - Propedeuticità e sbarramenti

Vengono identificate le seguenti propedeuticità

Esame	Propedeuticità
Scienze Biomediche II	Scienze Biomediche I
Nutrizione Materno Infantile	Biochimica e Fisiologia della Nutrizione
Scienze della Dietistica Applicate alla Clinica	Biochimica e Fisiologia della Nutrizione
Malnutrizione e Nutrizione Artificiale	Biochimica e Fisiologia della Nutrizione
Malattie del Metabolismo e Terapia Dietetica	Biochimica e Fisiologia della Nutrizione

Tirocinio	Propedeuticità
Tirocinio II anno	Tirocinio I anno
Tirocinio III anno	Tirocinio II anno

E' consentito il passaggio agli anni successivi al secondo esclusivamente agli studenti che, al termine della sessione di esami di settembre, o comunque prima dell'inizio dei corsi del primo semestre, siano in possesso di tutte le attestazioni di frequenza ed abbiano acquisito almeno il 50% dei CFU previsti per ciascun anno. Lo studente che prima dell'inizio dei corsi del I semestre si trovi in un debito formativo superiore a quello stabilito viene iscritto allo stesso anno con la qualifica di "fuoricorso" senza obbligo di frequenza. Decade dalla condizione di studente chi non abbia superato alcun esame per tre anni accademici o chi non completi il Corso di studio in un tempo pari al doppio della durata legale o lo studente a tempo parziale che non abbia ottemperato alla durata legale del corso di studio stabilita dal relativo regolamento.

Art. 7 - Piani di studio individuali

Non sono previsti piani di studio individuali.

Art. 8 - Tipologia forme didattiche

All'interno dei Corsi è definita la suddivisione dei crediti e dei tempi didattici nelle diverse attività di insegnamento, come segue:

Lezione frontale

Si definisce lezione "frontale" la trattazione di uno specifico argomento identificato da un titolo e facente parte del curriculum formativo previsto per il Corso di Studio, effettuata da un Docente, sulla base di un calendario predefinito, ed impartita agli studenti regolarmente iscritti ad un determinato anno di Corso. Le ore di lezione frontale sono 8 per ogni CFU.

Attività seminariale

Il "seminario" è una attività didattica che ha le stesse caratteristiche della lezione frontale e può essere svolta in contemporanea da più Docenti. Le attività seminariali possono essere interuniversitarie e realizzate anche sotto forma di video-conferenze.

Attività didattica tutoriale

Le attività di Didattica Tutoriale, che fanno parte integrante delle attività formative del Corso di Laurea, costituiscono una forma di didattica interattiva indirizzata ad un piccolo

gruppo di studenti; tale attività didattica è espletata da un Docente o, sotto la supervisione e il coordinamento di un Docente, da un Tutore di Tirocinio, il cui compito è quello di facilitare gli studenti a lui affidati nell'acquisizione di conoscenze, abilità, modelli comportamentali, cioè di competenze utili all'esercizio della professione. L'apprendimento Tutoriale avviene prevalentemente attraverso gli stimoli derivanti dall'analisi dei problemi attraverso la mobilitazione delle competenze metodologiche richieste per la loro soluzione e per l'assunzione di decisioni, nonché mediante l'effettuazione diretta e personale di azioni (gestuali e relazionali) nel contesto di esercitazioni pratiche e/o di internati in ambienti clinici ed in laboratori.

Attività di tirocinio

Durante i tre anni di Corso di Studi lo studente è tenuto ad acquisire specifiche professionalità nel campo della Dietistica. A tale scopo, lo studente dovrà svolgere attività di tirocinio frequentando le strutture identificate dal CCdS e nei periodi dallo stesso definiti secondo il Regolamento di Tirocinio allegato.

Tali attività rappresentano una forma di attività didattica Tutoriale che comporta per lo studente l'esecuzione di attività pratiche con ampi gradi di autonomia, a simulazione dell'attività svolta a livello professionale. In ogni fase del tirocinio lo studente è tenuto ad operare sotto il controllo diretto di un Tutor. Il piano di tirocinio di ogni studente è registrato nel libretto personale approvato dal Consiglio di Corso di Studi.

Alla fine di ciascun periodo annuale di tirocinio si effettua una valutazione di merito dello studente in relazione agli obiettivi di apprendimento programmati. La valutazione di ciascun periodo di tirocinio deve essere portata a conoscenza dello studente. Al termine di ciascun anno accademico, una Commissione composta da un minimo di due docenti del settore scientifico disciplinare specifico, che abbiano svolto anche funzioni di tutorato professionale, e presieduta dal Presidente, certifica il livello di apprendimento in ambito clinico-professionale raggiunto dallo studente, tenendo conto del percorso di apprendimento di tutto l'anno. La valutazione è espressa in trentesimi. In caso di valutazione complessivamente negativa del tirocinio, questo dovrà essere ripetuto per intero nell'anno accademico successivo. La votazione verrà utilizzata, congiuntamente a quella degli esami del curriculum formativo teorico, per il computo della votazione complessiva per l'accesso all'esame di Laurea.

Le attività di tirocinio degli studenti sono finalizzate all'apprendimento di competenze specifiche e non possono, in nessun caso, rappresentare e/o sostituire attività lavorativa.

I tutor sono scelti presso tutte le strutture sanitarie o strutture accreditate attraverso apposite convenzioni con la Scuola di Medicina e Chirurgia.

La funzione di tutorato richiede l'espletamento delle seguenti attività:

- a. collaborare alla definizione di percorsi di insegnamento e apprendimento in ambito tecnico e pratico, in riferimento agli obiettivi dell'anno di Corso
- b. attuare interventi formativi nell'ambito dell'insegnamento tecnico pratico nelle sedi di tirocinio
- c. definire percorsi individualizzati di apprendimento o miglioramento della performance laddove si rilevi uno scarto tra obiettivi e risultati conseguiti
- d. contribuire alla valutazione delle esperienze di tirocinio, nonché alla formulazione del giudizio finale.

Il tutor svolge la sua attività al servizio della struttura formativa ed è coadiuvato nelle attività cliniche da soggetti qualificati operanti nei servizi e preparati nella guida degli studenti in tirocinio.

Attività formative autonomamente scelte dallo studente

Ferma restando la libertà dello studente di scegliere fra tutte le attività formative offerte dall'Ateneo, il CCdS organizza anno per anno l'offerta di attività didattiche, realizzabili con lezioni frontali, seminari, corsi interattivi a piccoli gruppi, fra le quali lo studente esercita la propria scelta, fino al conseguimento di un numero complessivo di 6 CFU.

Esse costituiscono, per la loro peculiarità, un allargamento culturale ed una personalizzazione del curriculum dello Studente e sono finalizzate all'approfondimento di specifiche conoscenze e aspetti formativi che ottimizzano la preparazione e la formazione del Dietista laureato attraverso:

- Rispondenza alle personali inclinazioni dello Studente;
- Estensione di argomenti o tirocini che non sono compresi nel "core curriculum" dei Corsi Integrati;
- Apertura ad esperienze professionalizzanti esterne all'Ospedale.

L'Attività può essere basata anche sulla partecipazione ad attività didattica di altre Scuole dello stesso Ateneo o ad attività di Tirocinio clinico.

Ogni Attività proposta assume un valore in numero di crediti, attribuito dal Consiglio di Struttura su proposta del singolo Docente sulla base dell'impegno orario.

I crediti di ciascun Insegnamento vengono acquisiti dagli studenti solo se essi hanno raggiunto la frequenza adeguata predefinita. I crediti corrispondenti saranno acquisiti dallo Studente mediante una verifica; nel caso di Tirocini è vincolata alla produzione di una relazione conclusiva.

Attività di apprendimento autonomo

Viene garantita agli studenti la possibilità di dedicarsi, per un numero di ore previsto dal CCdS e comunque non meno del 50% dell'attività complessiva, all'apprendimento autonomo, completamente libero da attività didattiche, e diretto:

- all'utilizzazione individuale, o nell'ambito di piccoli gruppi, in modo autonomo o dietro indicazione dei Docenti, dei sussidi didattici messi a disposizione dal CdS per l'auto-apprendimento e l'auto-valutazione, al fine di conseguire gli obiettivi formativi prefissati. I sussidi didattici (testi, simulatori, audiovisivi, programmi per computer, etc.) saranno collocati in spazi gestiti dalla Scuola;
- all'internato presso strutture universitarie scelte dallo Studente inteso a conseguire particolari obiettivi formativi;
- allo studio personale, per la preparazione degli esami.

Art. 9 - Obblighi di frequenza

La frequenza a tutte le attività formative è obbligatoria.

La frequenza viene verificata dai Docenti adottando le modalità di accertamento stabilite dal CCdS. L'attestazione di frequenza alle attività didattiche obbligatorie di un Corso di insegnamento è necessaria allo studente per sostenere il relativo esame. Non sono ammessi a sostenere gli esami studenti che non abbiano ottenuto l'attestazione di frequenza di almeno il 75% delle ore previste di ciascun Corso di insegnamento e di ciascun corso facente parte di Corsi Integrati. L'attestazione di frequenza viene apposta sul libretto dello studente dal Presidente del Corso. Lo studente che non abbia ottenuto l'attestazione di frequenza ad almeno il 75% delle ore previste per ciascun corso di insegnamento di un determinato corso integrato, nel successivo anno accademico viene iscritto, anche in soprannumero, come ripetente del medesimo anno di corso, con l'obbligo

di frequenza ai corsi per i quali non ha ottenuto l'attestazione. E' consentita la ripetizione dello stesso anno di corso massimo per due volte, dopo di che si decade dalla condizione di studente.

Modalità di frequenza per gli studenti a tempo parziale

Vista la complessità e l'intensità della attività didattico-formativa non è prevista alcuna diversa modalità per studenti a tempo parziale.

Art. 10 - Tipologia esami e verifiche di profitto

Ogni Corso Integrato, a cui contribuiscono uno o più Settori scientifico disciplinari, dà luogo ad un unico esame di profitto individuale, la cui votazione è espressa in trentesimi. Le verifiche di profitto in itinere hanno valore ai fini dell'esame finale, purché sostenute nel medesimo anno accademico. Il calendario delle prove in itinere, gli argomenti oggetto di verifica e le modalità con le quali l'esito della prova contribuirà al voto dell'esame vengono resi noti all'inizio del Corso integrato.

E' ammesso all'esame finale del Corso integrato lo studente che ha ottenuto l'attestazione di frequenza alle lezioni di tutte le discipline e/o moduli che lo compongono.

Inoltre, a discrezione della Commissione del Corso Integrato o del singolo docente, può essere previsto lo svolgimento di un test scritto per l'ammissione all'esame orale, utilizzando un pool di quiz prestabiliti o altra modalità che garantisca l'oggettività e la verificabilità dell'esame. In caso di utilizzo di modalità alternative ai test scritti per l'ammissione all'esame orale, il CCdS avanzerà proposte che diventeranno operative previa approvazione del Senato Accademico.

Le commissioni di esame sono costituite da almeno due docenti afferenti al Corso integrato. Nel caso di corsi integrati cui afferisca un solo docente, la commissione viene integrata con docenti di discipline affini.

Sono previste verifiche anche per l'attività di tirocinio per come indicato all'art. 8.

Le modalità di verifica del profitto sono definite dai docenti responsabili di ciascun Corso secondo i seguenti principi:

- a. gli obiettivi ed i contenuti della verifica devono corrispondere ai programmi pubblicati prima dell'inizio dei corsi e devono essere coerenti con le metodologie didattiche utilizzate durante il Corso;
- b. la verifica dell'acquisizione da parte dello studente di abilità e atteggiamenti si realizza con prove pratiche reali e/o simulate.

Le modalità di verifica devono essere pubblicizzate unitamente al programma del Corso.

Sessioni d'esame:

Sono previste le seguenti sessioni:

- 1^a sessione (invernale): dal termine delle attività didattiche del primo semestre fino all'inizio dei corsi del II semestre: 3 appelli, Gennaio, Febbraio, Marzo;
- 2^a sessione (estiva): al termine delle attività didattiche del secondo semestre: 2 appelli Giugno e Luglio;
- 3^a sessione (autunnale): dal 1° settembre fino all'inizio dei corsi: 2 appelli, Settembre-Ottobre;
- 4^a sessione (straordinaria): per gli studenti fuori corso, 2 appelli Aprile e Novembre.

Fermo restando il rispetto di quanto previsto in materia di obblighi di frequenza e di propedeuticità, un esame può essere sostenuto in qualsiasi appello a partire da quello immediatamente successivo alla fine del relativo Corso. Lo studente che non abbia superato un esame può ripresentarsi all'appello della sessione successiva.

Art. 11 - Prova finale

Ai sensi dell'articolo 6, comma 3, del decreto legislativo n. 502/1992 e successive modificazioni, e dell'art. 6 del Decreto Interministeriale 19 Febbraio 2009 (Determinazione delle classi delle lauree universitarie delle professioni sanitarie), la prova finale del Corso di

Laurea in Dietista ha valore di esame di Stato abilitante all'esercizio professionale. La prova finale consiste nella redazione di un elaborato e nella dimostrazione di abilità pratiche ed è organizzata in due sessioni in periodi definiti a livello nazionale, con decreto del Ministro dell'Università e della ricerca scientifica e tecnologica di concerto con il Ministro della Sanità.

Per la preparazione della prova finale lo studente ha a disposizione 5 CFU.

Il tema della tesi di laurea può essere:

- a. Compilativo: analisi e discussione di un problema generale o specifico del Corso di Laurea in Dietista attraverso i dati della Letteratura;
- b. Sperimentale: impostazione di una tematica di studio ed esecuzione di un piano specifico di ricerca.

Lo studente avrà la supervisione di un docente del Corso di Laurea, detto Relatore

Per essere ammesso a sostenere l'esame finale, lo Studente deve:

- avere seguito tutti i Corsi di insegnamento ed avere superato i relativi esami,
- aver ottenuto, complessivamente, 180 CFU
- aver presentato in tempo utile apposita domanda di assegnazione della tesi di laurea al Presidente del CdS
- aver consegnato nei tempi e con le modalità definite dalla Segreteria Studenti apposita domanda rivolta al Magnifico Rettore e eventuali altri documenti richiesti
- aver consegnato il numero richiesto di copie della tesi di laurea alla Segreteria Didattica almeno 15 giorni prima della data prevista per la discussione

Secondo la Norma regolamentare relativa alle modalità di partecipazione alle Commissioni per l'espletamento delle prove finali dei Corsi di Laurea delle Professioni Sanitarie (emanata con D.R. n. 149 del 25/02/2014 e modificata con D.R. 1651 del 11.11.2024), la Commissione per la prova finale sarà così composta:

Presidente della Scuola di Medicina e Chirurgia o Suo Delegato;

- Presidente del Consiglio di Corso di Laurea in Dietista;
- Direttore di Tirocinio del Corso di Laurea in Dietista;
- n. 6 docenti;
- n. 2 membri designati dalla Federazione nazionale Ordini dei tecnici sanitari di radiologia medica, delle professioni sanitarie tecniche, della riabilitazione e della prevenzione (FNO TSRM e PSTRP);
- Esperti, designati come rappresentanti nelle singole sessioni di Laurea, dal Ministero dell'Università e della Ricerca e dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali e della Salute con i compiti di cui all'art. 7 del D.I. del 19 febbraio 2009. In caso di mancata designazione dei predetti componenti di nomina ministeriale, il Rettore può esercitare il potere sostitutivo;
- Segretario (senza diritto di voto).

I componenti docenti delle predette Commissioni dovranno essere preferibilmente individuati tra i relatori.

I membri delle Commissioni saranno nominati dal Rettore su proposta del CCdS.

Le date delle sedute sono comunicate ai Ministeri dell'università e della ricerca scientifica e tecnologica e della sanità che possono inviare esperti, come loro rappresentanti, alle singole sessioni. In caso di mancata designazione dei predetti componenti, il Rettore esercita il potere sostitutivo.

- Il voto di laurea, espresso in centodecimi, è determinato da:
- media aritmetica dei voti degli esami curriculari;
- valutazione della tesi:
 - tesi compilativa fino a 6 punti;
 - tesi sperimentale fino a 11 punti;
- attribuzione della lode conferita se richiesta dal relatore e se il candidato ha almeno un voto di partenza pari a 100/110;
- la menzione accademica sarà prevista per i candidati con voto base 105/110 e tesi sperimentale

certificata dal relatore

- partecipazione al programma Erasmus: 1 punto per ogni 3 mesi di soggiorno all'estero (massimo 3 punti);
- conseguimento in carriera di lodi: ≥ 6 : 2 punti; ≥ 3 : 1 punto.

Art. 12 - Riconoscimento studi

Il CCdS, con l'approvazione del Consiglio di Scuola o su delega dello stesso, e nell'ambito delle modalità stabilite dai Regolamenti di Ateneo e della Scuola di Medicina e Chirurgia, può riconoscere crediti acquisiti dagli studenti che si iscrivono per trasferimento da altri Corsi di Laurea di Università o altre Istituzioni italiane o estere, e dà le indicazioni per il coordinamento del curriculum ivi svolto con quelli previsti nel CdS in Dietista. La domanda deve essere presentata entro il 5 settembre ed ha effetto dall'anno accademico successivo. L'accettazione della domanda è subordinata al giudizio del CCdS e alla disponibilità di posti nell'ambito del numero programmato. Qualora le domande superino i posti messi a disposizione, i candidati sono ammessi in base all'ordine di presentazione delle domande. Alla domanda di riconoscimento di crediti il richiedente deve allegare idonea attestazione dei programmi dei corsi di insegnamento e del superamento degli stessi con esito positivo. Analoga procedura deve essere seguita da chi richiede il riconoscimento di crediti conseguiti in corsi di studio già completati presso Università italiane o estere od altre Istituzioni.

Esclusivamente nel caso in cui il trasferimento dello studente sia effettuato tra corsi di laurea delle professioni sanitarie appartenenti a identico profilo professionale, nonché a differente profilo appartenente alla medesima classe, la quota di crediti relativi al medesimo settore scientifico-disciplinare direttamente riconosciuti allo studente non può essere inferiore al cinquanta per cento.

Secondo quanto previsto dall'art. 5, comma 7 del decreto ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270, le conoscenze e le abilità professionali certificate individualmente ai sensi della normativa vigente in materia, nonché le altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione l'università' abbia concorso il Consiglio del Corso di Laurea riconosce un numero di crediti formativi universitari non superiore a sessanta, fatti salvi i casi di coloro che hanno ottenuto il riconoscimento professionale di percorsi formativi precedenti, ai sensi della legge 26 febbraio 1999, n. 42. Il CCdS delibera il riconoscimento dei crediti, il debito formativo e la relativa iscrizione a un determinato anno di corso.

I debiti formativi residui devono essere sanati mediante frequenza ed esame di profitto, secondo modalità concordate dal CCdS. Dovrà comunque essere sostenuta la prova finale.

Art. 13 - Organi

Sono organi del Corso di Laurea:

a. Il Presidente:

E' un docente eletto dal Consiglio di Corso di Studi. Il Presidente presiede le sedute del Consiglio; è responsabile del Corso e rappresenta il Corso stesso nei consessi accademici ed all'esterno, nel rispetto dei deliberati del Consiglio; fissa e firma l'ordine del giorno; può nominare un Vicepresidente.

Il Presidente è supportato nello svolgimento delle attività da un Vice Presidente da lui nominato che ne assume le funzioni in caso di assenza o impedimento.

b. Il Consiglio di Corso di Studi:

Il Consiglio di Corso di Laurea, costituito secondo quanto previsto dallo Statuto e dai Regolamenti d'Ateneo, è composto da tutti i docenti del CdS e da una rappresentanza degli studenti. Coordina le attività didattiche dell'intero curriculum formativo, avendo la

responsabilità complessiva della pianificazione didattica e delle attività dei Docenti di Corso garantendo un'uniforme distribuzione del carico didattico; istituisce il Gruppo Assicurazione di Qualità e si fa carico, inoltre, di quanto stabilito dal Regolamento Didattico di Ateneo.

Il CCdS nomina, su proposta del suo Presidente, tra i propri docenti i "Coordinatori dei Corsi Integrati", che assumono il compito di armonizzare il calendario delle lezioni e dei tirocini, seguire il percorso formativo degli studenti e mantenere uno stretto contatto con i Docenti di tutte le discipline. Il CCdS nomina inoltre, sempre su proposta del suo Presidente, un "Direttore delle Attività di Tirocinio", un docente appartenente allo specifico profilo professionale del CdS sulla base di un curriculum che tenga conto del livello formativo nell'ambito del profilo professionale di "Dietista", il quale dura in carica tre anni. Il Direttore delle attività di Tirocinio è responsabile dell'organizzazione e attuazione delle attività professionalizzanti e della loro integrazione con le altre attività formative previste dalla programmazione didattica. Regola l'accesso degli studenti alle strutture sede delle attività di tirocinio e concorre all'identificazione dei servizi idonei allo svolgimento di tale attività, mantenendo uno stretto contatto con i Docenti di tutti i settori.

c. GAQ

Il Gruppo di Gestione AQ del CdS è costituito da 7 componenti, di cui 2 rappresentanti degli studenti, 1 rappresentante del personale amministrativo della Scuola di Medicina, il Presidente, il Vicepresidente, il Direttore del Tirocinio, 1 rappresentante del corpo docenti, al fine garantire un'attenzione specifica alle diverse problematiche che gli studenti si trovano ad affrontare al procedere del percorso accademico. Il gruppo CAQ si riunisce, di persona o con riunioni telematiche, con cadenza almeno semestrale, oltre che in risposta a esigenze specifiche, anche relative alle scadenze di preparazione della documentazione richiesta dal MIUR.

Art. 14 - Valutazione efficacia/efficienza

Il CdS è sottoposto con frequenza annuale ad una valutazione riguardante:

- l'efficienza organizzativa del CdS e delle sue strutture didattiche;
- la qualità e la quantità dei servizi messi a disposizione degli studenti;
- la facilità di accesso alle informazioni relative ad ogni ambito dell'attività didattica;
- l'efficacia e l'efficienza delle attività didattiche analiticamente considerate, comprese quelle finalizzate a valutare il grado di apprendimento degli studenti;
- il rispetto da parte dei docenti delle deliberazioni del Consiglio di Corso di Studi;
- la performance didattica dei docenti nel giudizio degli studenti;
- la qualità della didattica con particolare riguardo all'utilizzazione di sussidi didattici informativi e audiovisivi, l'organizzazione dell'assistenza tutoriale agli studenti;
- il rendimento scolastico medio degli studenti, determinato in base alla regolarità del curriculum ed ai risultati conseguiti nel loro percorso scolastico.

Il CCdS, in accordo con il Nucleo di Valutazione dell'Ateneo, indica i criteri, definisce le modalità operative, stabilisce e applica gli strumenti più idonei per espletare la valutazione dei parametri sopraelencati ed atti a governare i processi formativi per garantirne il continuo miglioramento, come previsto dai modelli di verifica di qualità.

La valutazione dell'impegno e delle attività didattiche espletate dai docenti viene portato a conoscenza dei singoli docenti, discussa in CCdS e considerata anche ai fini della distribuzione delle risorse.

Il CCdS programma ed effettua, anche in collaborazione con Corsi di Laurea in Dietista di altre sedi, verifiche oggettive e standardizzate delle conoscenze complessivamente acquisite e mantenute dagli studenti durante il loro percorso di apprendimento (*progress test*). Tali verifiche sono finalizzate esclusivamente alla valutazione dell'efficacia degli insegnamenti ed alla capacità degli studenti di mantenere le informazioni ed i modelli razionali acquisiti durante i loro studi.

Art. 15 - Portale

La Scuola di Medicina dispone di un sito web contenente tutte le informazioni sulla Scuola e sul CCdL utili agli Studenti ed al Personale Docente e cura la massima diffusione del relativo indirizzo <http://medicina.unicz.it/>



UNIVERSITÀ degli STUDI MAGNA GRÆCIA

Catanzaro

Scheda di Monitoraggio Annuale del Corso di Studio in Dietista

Denominazione del CdS	Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista)
Città	CATANZARO
Codicione	0790106204800001
Ateneo	Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO
Statale o non statale	Statale
Tipo di Ateneo	Tradizionale
Area geografica	SUD E ISOLE
Classe di laurea	L/SNT3
Interclasse	-
Tipo	Laurea Triennale
Erogazione	Convenzionale
Durata normale	3 anni

Commento sintetico agli indicatori e analisi delle eventuali criticità riscontrate

L'esame dei dati relativi all'andamento del CdS, forniti dall'ANVUR, conferma che il CdS in Dietistica ha mostrato una crescente attrattività.

L'indicatore **iC00a** sugli avvii di carriera è passato da 20 nel 2022 a 27 nel 2023, indicando un aumento e allineandosi con la media di Ateneo, dell'area geografica e nazionale. **iC00b**, relativo agli immatricolati puri, evidenzia anch'esso una crescita da 10 nel 2022 a 17 nel 2023, confermandosi sopra la media di area e di Ateneo e vicino alla media nazionale. **iC00e** per gli iscritti regolari ai fini del CSTD, registra un incremento da 41 nel 2022 a 60 nel 2023, superando le medie di Ateneo e risultando in linea con la media geografica e nazionale. Inoltre, i laureati entro la durata normale del corso (**iC00g**) e quelli totali (**iC00h**) si posizionano in linea con la media di Ateneo ma non in linea con l'area geografica.

Le carriere degli studenti appaiono complessivamente regolari. L'indicatore **iC01** (percentuale di studenti che hanno conseguito almeno 40 CFU nei tempi previsti), attestandosi al 43,9%, risulta essere un valore in linea con le medie di Ateneo, area geografica e nazionale. **iC02**, che misura i laureati entro la durata normale del corso, ha raggiunto il 25% nel 2023, rimanendo in linea con la media di Ateneo, sebbene leggermente sotto la media per area geografica. **iC02bis** (laureati entro un anno oltre

la durata normale) ha registrato un valore pari al 75% nel 2023, con valori superiori alle medie di Ateneo e in linea con quelle di area geografica e nazionale. **iC05**, il rapporto studenti regolari/docenti, conferma un trend positivo, posizionandosi in linea con le medie dell'area geografica e nazionale. **iC06** (percentuale di laureati occupati a un anno dal titolo) presenta un calo al 16,7% nel 2023; questo riflette una tendenza simile osservata anche a livello di Ateneo. **iC08** (percentuale di docenti di ruolo nei settori caratterizzanti) mostra un valore positivo e stabile, pari al 100%, contribuendo alla qualità didattica del CdS.

Gli indicatori di internazionalizzazione (**iC10-iC12**), come la percentuale di CFU conseguiti all'estero, rimangono bassi rispetto alle medie nazionali e geografiche. Questa criticità, riscontrata anche in altri CdS dell'Ateneo, potrebbe essere attribuita alle difficoltà economiche regionali che limitano le esperienze all'estero. Nonostante l'impegno dell'Ateneo nel fornire borse di studio integrative, è auspicabile una promozione mirata della mobilità internazionale.

Gli indicatori **iC13-16bis** seguono il trend positivo dell'anno precedente: la percentuale di CFU conseguiti al primo anno su CFU da conseguire (**iC13**), così come gli indicatori relativi agli studenti che proseguono al secondo anno (**iC14, iC15, iC15bis, iC16, iC16bis**), hanno tutti registrato valori in linea con le medie di area e nazionali. Questo trend positivo, costante negli ultimi due anni, è probabilmente legato agli interventi mirati effettuati per migliorare il percorso di studi e le aree critiche.

L'indicatore **iC19**, relativo alle ore di docenza erogata da docenti a tempo indeterminato, così come **iC19bis e iC19ter**, è aumentato rispetto al 2021. In tutti i casi, questi indicatori sono superiori alle medie di Ateneo e in linea con le medie nazionali e geografiche, sottolineando l'impegno del CdS nel garantire un'elevata qualità dell'insegnamento.

La percentuale di studenti che proseguono la carriera al secondo anno (**iC21**) è estremamente elevata, in netto miglioramento rispetto agli anni precedenti, anche se la percentuale di immatricolati che si laureano entro la durata normale del corso (**iC22**) rimane bassa rispetto alla media di area geografica e nazionale. Si prevede che gli interventi implementati per accelerare i percorsi di studio contribuiranno a migliorare ulteriormente questo indicatore.

I risultati di soddisfazione (**iC18 e iC25**) sono estremamente positivi: la percentuale di laureati che si riscriverebbero allo stesso corso è aumentata, con valori ben al di sopra delle medie di area e nazionali. Inoltre, l'indicatore **iC25**, che misura la soddisfazione complessiva dei laureandi, ha raggiunto il 100%, evidenziando l'elevata qualità percepita del CdS.

In seguito all'analisi dei dati, emergono alcuni punti di attenzione che meritano di essere affrontati per migliorare ulteriormente il CdS in Dietistica.

Il primo aspetto riguarda la percentuale di immatricolati che si laureano entro la durata normale del corso (**iC22**), la quale risulta bassa rispetto alla media di area geografica e nazionale. Per affrontare questa criticità, intendiamo organizzare incontri con gli studenti al fine di analizzare le problematiche riscontrate nel loro percorso di studi e identificare eventuali ostacoli che potrebbero influenzare la loro capacità di completare il corso nei tempi previsti.

In secondo luogo, gli indicatori di internazionalizzazione (**iC10-iC12**) sono attualmente inferiori alle medie nazionali e geografiche, limitando le opportunità di mobilità all'estero per i nostri studenti. A tal fine, ci proponiamo di promuovere la visibilità e l'accessibilità dei programmi di mobilità internazionale, collaborando con istituzioni estere per offrire un numero maggiore di opportunità di scambio.

Infine, un altro aspetto critico riguarda la percentuale di occupazione a un anno dal conseguimento del titolo (iC06), che ha mostrato un calo al 16,7% nel 2023. Per contrastare questa tendenza, intendiamo stabilire una rete di contatti con aziende e professionisti del settore, facilitando l'accesso a stage e tirocini. Inoltre, offriremo seminari e workshop su competenze professionali e opportunità di carriera, con l'obiettivo di preparare meglio i nostri laureati per il mondo del lavoro.

Catanzaro, 31/10/2024

PROPOSTA NOMINA COORDINATORI DI CORSO INTEGRATO (IN GRASSETTO ED EVIDENZIATO) CDS DIETISTA

I ANNO I SEMESTRE

Corso Integrato	CFU	Settore	CFU	DOCENTI
BIOCHIMICA E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE	7	MED/49 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE	2	PUJIA ARTURO
		BIO/09-FISIOLOGIA	1	PASQUA TERESA
		BIO/10 – BIOCHIMICA	4	BANDO TECNICO AMMINISTRATIVO QUARESIMA

II ANNO I SEMESTRE

Corso Integrato	CFU	Settore	CFU	DOCENTI
NUTRIZIONE MATERNO-INFANTILE	6	MED/12 GASTROENTEROLOGIA	1	MONTEBIANCO ABENAVOLI LUDOVICO
		MED/49 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE	4	3 CFU MAZZA ELISA 1 CFU FERRO YVELISE
		MED/38 PEDIATRIA GENERALE E SPECIALISTICA	1	PENSABENE LICIA
SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATE ALLA CLINICA	6	MED/14 NEFROLOGIA	1	ANDREUCCI MICHELE
		MED/12 GASTROENTEROLOGIA	1	SPAGNUOLO ROCCO
		MED/49 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE	4	1 CFU PUJIA ARTURO 1 CFU MONTALCINI TIZIANA 2 CFU MAZZA ELISA

PROPOSTA NOMINA COORDINATORI DI CORSO INTEGRATO (IN GRASSETTO ED EVIDENZIATO) CDS DIETISTA

SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATE ALLA PREVENZIONE E ALLA EDUCAZIONE ALIMENTARE	6	M-PED/01 - PEDAGOGIA GENERALE	2	CONTRATTO ESTERNO
		MED/49 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE	2	MAZZA ELISA
		MED/42 IGIENE GENERALE E APPLICATA	2	LICATA FRANCESCA

II ANNO II SEMESTRE

Corso Integrato	CFU	Settore	CFU	
MALNUTRIZIONE E NUTRIZIONE ARTIFICIALE	6	MED/06 ONCOLOGIA	1	STAROPOLI NICOLETTA
		MED/49 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE	2	MONTALCINI TIZIANA
		MED/41 ANESTESIOLOGIA	1	BRUNI ANDREA
		MED/18 CHIRURGIA GENERALE	2	AMMENDOLA MICHELE
MALATTIE DEL METABOLISMO E TERAPIA DIETETICA	6	MED/09 – MEDICINA INTERNA	1	ARTURI FRANCO
		MED/13 - ENDOCRINOLOGIA	1	1 CFU BRUNETTI ANTONIO
		MED/49 -SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE	4	1 CFU MONTALCINI TIZIANA 1 CFU MONTALCINI 2 CFU MAUROTTI
TIROCINIO	19		19	TIROCINIO PER PROFILO
TOTALE CFU	31			

III ANNO I SEMESTRE

PROPOSTA NOMINA COORDINATORI DI CORSO INTEGRATO (IN GRASSETTO ED EVIDENZIATO) CDS DIETISTA

Corso Integrato	CFU	Settore	CFU	
SCIENZE PSICOLOGICHE E DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE	6	MED/38 PEDIATRIA GENERALE E SPECIALISTICA	1	GALLIZZI ROMINA
		MED/12 GASTROENTEROLOGIA	1	LUZZA FRANCESCO
		MED/49 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE	2	MONTALCINI TIZIANA
		M-PSI/01 PSICOLOGIA GENERALE	2	JULI MARIA ROSARIA RINNOVO BANDO ESTERNO
NUTRIZIONE DELLE COLLETTIVITA' E RISTORAZIONE COLLETTIVA	7	MED/49 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE	3	2 CFU HRIBAL MARTA 1 CFU MAZZA ELISA
		MED/17- MALATTIE INFETTIVE;	3	1 CFU TRECARCHI ENRICO 1 CFU RUSSO ALESSANDRO 1 CFU SERAPIDE FRANCESCA
		MED/42 – IGIENE	1	BANDO ASP COSENZA

PIANO DI STUDI CdS DIETISTA**ANNO I SEMESTRE I**

Corso Integrato	CFU	Settore	CFU	Att. Form.	AMBITI DISCIPLINARI
SCIENZE BIOMEDICHE I	6	BIOS-07/A – BIOCHIMICA	4	A	SCIENZE BIOMEDICHE
		BIOS-12/A - ANATOMIA UMANA;	2	A	SCIENZE BIOMEDICHE
SCIENZE FISICHE, INFORMATICHE E STATISTICHE	6	PHYS-06/A - FISICA PER LE SCIENZE DELLA VITA, L'AMBIENTE E I BENI CULTURALI	2	A	SCIENZE PROPEDEUTICHE
		MEDS-24/A– STATISTICA MEDICA	1	A	SCIENZE PROPEDEUTICHE
		INFO-01/A – INFORMATICA	3	A	SCIENZE PROPEDEUTICHE
PREVENZIONE AMBIENTI DI LAVORO	6	MEDS-22/A – DIAGNOSTICA PER IMMAGINI E RADIOTERAPIA	1	C	AFFINE O INTEGRATIVE
		MEDS-24/B - IGIENE GENERALE E APPLICATA	2	B	SCIENZE DELLA PREVENZIONE E DEI SERVIZI SANITARI
		MEDS-03/A -MICROBIOLOGIA E MICROBIOLOGIA CLINICA	2	A	SCIENZE BIOMEDICHE
		MEDS-10/B - MALATTIE INFETTIVE	1	B	SCIENZE MEDICO – CHIRURGICHE
BIOCHIMICA E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE	6	MEDS-08/C - SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE	2	B	SCIENZE DELLA DIETISTICA
		BIOS-06/A -FISIOLOGIA	1	A	SCIENZE BIOMEDICHE
		BIOS-07/A – BIOCHIMICA	4	A	SCIENZE BIOMEDICHE
TIROCINIO	5	MEDS-08/C -SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE	5	B	TIROCINIO PER PROFILO
TOTALE CFU	30				

ANNO I SEMESTRE II

Corso Integrato	CFU	Settore	CFU	Att. Form.	
SCIENZE BIOMEDICHE II	7	BIOS-06/A -FISIOLOGIA	3	A	SCIENZE BIOMEDICHE
		MEDS-02/A-PATOLOGIA GENERALE;	2	A	SCIENZE BIOMEDICHE
		MEDS-02/B – PATOLOGIA CLINICA	1	A	SCIENZE BIOMEDICHE
		MEDS-04/A – ANATOMIA PATOLOGICA	1	B	SCIENZE MEDICO-CHIRURGICHE
SCIENZE UMANE E MANAGEMENT	8	PSIC-01/A - PSICOLOGIA GENERALE	2	B	SCIENZE UMANE E PSICO-PEDAGOGICHE
		GIUR-04/A – DIRITTO DEL LAVORO	1	B	MANAGEMENT SANITARIO
		ECON-06/A – ECONOMIA AZIENDALE	1	B	MANAGEMENT SANITARIO
		MEDS-24/B -IGIENE GENERALE E APPLICATA;	1	B	SCIENZE DELLA PREVENZIONE E DEI SERVIZI SANITARI
		PAED-01/A – PEDAGOGIA GENERALE E SOCIALE	1	B	SCIENZE UMANE PSICOPEDAGOGICHE
		GSPS-05/A– SOCIOLOGIA GENERALE	2	A	SCIENZE PROPEDEUTICHE
SCIENZE MEDICO-CHIRURGICHE	4	MEDS-05/A – MEDICINA INTERNA	1	A	PRIMO SOCCORSO
		MEDS-06/A – CHIRURGIA GENERALE	1	B	SCIENZE MEDICO-CHIRURGICHE
		MEDS-08/A – ENDOCRINOLOGIA	1	B	SCIENZE INTERDISCIPLINARI CLINICHE
		MEDS-12/A– NEUROLOGIA	1	B	SCIENZE INTERDISCIPLINARI CLINICHE
TIROCINIO	9	MEDS-08/C -SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE	9	B	TIROCINIO PER PROFILO
TOTALE CFU	28				

ANNO II SEMESTRE I --

Corso Integrato	CFU	Settore	CF U	Att. Form.	
NUTRIZIONE MATERNO- INFANTILE	6	MEDS-10/A- GASTROENTEROLOGIA	1	B	SCIENZE DELLA DIETISTICA
		MEDS-08/C - SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE	4	B	SCIENZE DELLA DIETISTICA
		MEDS-20/A - PEDIATRIA GENERALE E SPECIALISTICA	1	B	SCIENZE DELLA DIETISTICA
SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATE ALLA CLINICA	6	MEDS-08/B - NEFROLOGIA	1	B	SCIENZE DELLA DIETISTICA
		MEDS-10/A - GASTROENTEROLOGIA	1	B	SCIENZE DELLA DIETISTICA
		MEDS-08/C - SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE	4	B	SCIENZE DELLA DIETISTICA
SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATE ALLA PREVENZIONE E ALLA EDUCAZIONE ALIMENTARE	6	PAED-01/A - PEDAGOGIA GENERALE E SOCIALE	2	B	SCIENZE UMANE PSICOPEDAGOGICHE
		MEDS-08/C - SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE	2	B	SCIENZE DELLA DIETISTICA
		MEDS-24/B - IGIENE GENERALE E APPLICATA	2	B	SCIENZE DELLA DIETISTICA
TIROCINIO	12	MEDS-08/C -SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE	12	B	TIROCINIO PER PROFILO
TOTALE CFU	30				

ANNO II SEMESTRE II

Corso Integrato	CFU	Settore	CF U	Att. Form.	
MALNUTRIZIONE E NUTRIZIONE ARTIFICIALE	6	MEDS-09/A – ONCOLOGIA MEDICA	1	B	SCIENZE INTERDISCIPLINARI CLINICHE
		MEDS-08/C - SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE	2	B	SCIENZE DELLA DIETISTICA
		MEDS-23/A- ANESTESIOLOGIA	1	A	PRIMO SOCCORSO
		MEDS-06/A - CHIRURGIA GENERALE	2	B	SCIENZE MEDICO- CHIRURGICHE
MALATTIE DEL METABOLISMO E TERAPIA DIETETICA	6	MEDS-05/A – MEDICINA INTERNA	1	A B	PRIMO SOCCORSO SCIENZE DELLA DIETISTICA
		MEDS-08/A – ENDOCRINOLOGIA	1	B	SCIENZE DELLA DIETISTICA
		MEDS-08/C - SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE	4	B	SCIENZE DELLA DIETISTICA
TIROCINIO	19	MEDS-08/C -SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE	19	B	TIROCINIO PER PROFILO
TOTALE CFU	31				

ANNO III SEMESTRE I

Corso Integrato	CFU	Settore	CF U	Att. Form.	
------------------------	------------	----------------	-----------------	-----------------------	--

SCIENZE PSICOLOGICHE E DISTURBI DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE	6	MEDS-20/A - PEDIATRIA GENERALE E SPECIALISTICA	2	B	SCIENZE DELLA DIETISTICA
		MEDS-08/C SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE	2	B	SCIENZE DELLA DIETISTICA
		PSIC-01/A - PSICOLOGIA GENERALE	2	B	SCIENZE UMANE E PSICOPEDAGOGICHE
NUTRIZIONE DELLE COLLETTIVITA' E RISTORAZIONE COLLETTIVA	7	MEDS-08/C - SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE	3	B	SCIENZE DELLA DIETISTICA
		MEDS-10/B - MALATTIE INFETTIVE;	3	B	SCIENZE MEDICO – CHIRURGICHE
		MEDS-24/B - IGIENE GENERALE E APPLICATA	1	B	SCIENZE DELLA DIETISTICA
A SCELTA DELLO STUDENTE	3		3	D	ATTIVITA' A SCELTA DELLO STUDENTE
TIROCINIO	15	MEDS-08/C -SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE	15	B	TIROCINIO PER PROFILO
TOTALE CFU	31				

ANNO III SEMESTRE II

Corso Integrato	CFU	Settore	CFU	Att. Form.	
COMPETENZE INFORMatico-LINGUISTICHE	8	GLOT-01/B DIDATTICA DELLE LINGUE MODERNE	4	E	PROVA FINALE
		GLOT-01/B DIDATTICA DELLE LINGUE MODERNE	1	F	ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE
		IINF-05/A – SISTEMI DI ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI	3	B	SCIENZE INTERDISCIPLINARI
PRIMO SOCCORSO	6	BIOS-11/A -FARMACOLOGIA;	1	A	PRIMO SOCCORSO
		MEDS-06/A– CHIRURGIA GENERALE (Chirurgia d'urgenza)	1	A	PRIMO SOCCORSO
		MEDS-15/A – NEUROCHIRURGIA	1	B	SCIENZE INTERDISCIPLINARI CLINICHE
		MEDS-19/A– MALATTIE APPARATO LOCOMOTORE	1	B	SCIENZE MEDICO-CHIRURGICHE
		MEDS-23/A – ANESTESIOLOGIA (Terapia Intensiva)	1	B	SCIENZE INTERDISCIPLINARI CLINICHE
		MEDS-23/A – ANESTESIOLOGIA (Basic Life Support)	1	A	PRIMO SOCCORSO
LABORATORI SSD	3	IINF-05/A - SISTEMI DI ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI	3	F	LABORATORI
A SCELTA DELLO STUDENTE	3		3	D	ATTIVITA' A SCELTA DELLO STUDENTE
PROVA FINALE	5		5	E	PROVA FINALE
TIROCINIO	5	TIROCINIO FORMATIVO E DI ORIENTAMENTO	5	F	ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE
TOTALE CFU	30				

