Syllabus Attività Formativa

Anno Offerta	2026
Corso di Studio	S674 - DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)
Regolamento Didattico	S674-13-23
Percorso di Studio	GEN - PERCORSO COMUNE
Insegnamento/Modulo	33408 - TIROCINIO III ANNO I SEMESTRE -
Attività Formativa Integrata	-
Partizione Studenti	-
Periodo Didattico	S1 - Primo Ciclo Semestrale
Sede	
Anno Corso	3
Settore	MED/50 - SCIENZE TECNICHE MEDICHE APPLICATE
Tipo attività Formativa	B - Caratterizzante
Ambito	10356 - Tirocinio differenziato per specifico profilo
CFU	15.0
Ore Attività Frontali	375.0
AF_ID	170827

Tipo Testo	**Codice Tipo Testo**	**Num. Max. Caratteri**	**Obbl.**	**Testo in Italiano**	**Testo in Inglese**

Lingua insegnamento	LINGUA_INS	100	Sì	Italiano	Italian
Contenuti	CONTENUTI	1500	Sì	Il tirocinio del terzo anno è finalizzato all'acquisizione di capacità di pianificare, organizzare ed eseguire interventi nutrizionali rivolti al singolo e a gruppi di popolazione affetti da patologie in regime di ricovero, day hospital e ambulatoriale. Le attività formative sono orientate allo sviluppo di competenze nella gestione dei bisogni di assistenza dietetico-nutrizionale, curando gli aspetti educativi, preventivi, clinici e riabilitativi nell'ambito della medicina generale e specialistica, compresa l'area oncoematologica. Durante il tirocinio lo studente partecipa alle attività dei servizi dietetici e delle unità operative coinvolte nella gestione nutrizionale del paziente, acquisendo competenze nella valutazione dello stato nutrizionale, nella pianificazione di interventi dietetici e nella gestione di programmi di nutrizione clinica.	The third-year internship is aimed at developing the ability to plan, organize, and implement nutritional interventions for individuals and groups of patients with pathologies in inpatient, day hospital, and outpatient settings. Training activities are focused on developing competencies in managing dietetic–nutritional care needs, addressing educational, preventive, clinical, and rehabilitative aspects within general and specialized medicine, including the oncohematology field. During the internship, students participate in the activities of dietetic services and hospital units involved in the nutritional management of patients, acquiring competencies in nutritional status assessment, the planning of dietary interventions, and the management of clinical nutrition programs.
Testi di riferimento	TESTI_RIF	4000	Sì	-	-

Obiettivi formativi	OBIETT_FORM	4000	Sì	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 con équipe multidisciplinari; 4. progettare, realizzare e valutare interventi dietetico-nutrizionali per la ristorazione collettiva volti al raggiungimento della qualità totale del pasto; 5. elaborare un capitolato per il Servizio di Ristorazione Ospedaliera comprensivo di specifiche tecniche relative alle derrate alimentari; 6. valutare lo stato di nutrizione delle persone sane e malate mediante anamnesi alimentare e valutazione della composizione corporea; 7. collaborare alla pianificazione e alla gestione di interventi di nutrizione artificiale ospedaliera; 8. impostare e gestire attività di ricerca nell'ambito dietetico-nutrizionale;	The student should be able to: 1. Plan, implement, and evaluate dietetic–nutritional care interventions. 2. Identify the biological, psychological, and social needs of individuals related to nutrition. 3. Plan and manage dietetic–nutritional interventions in the field of eating disorders (ED) in collaboration with multidisciplinary teams. 4. Design, implement, and evaluate dietetic–nutritional interventions for collective catering aimed at achieving total meal quality. 5. Develop specifications for a Hospital Catering Service, including technical specifications related to food supplies. 6. Assess the nutritional status of healthy and ill individuals through dietary history and body composition assessment. 7. Collaborate in the planning and management of hospital artificial nutrition interventions. 8. Set up and manage research activities in the field of dietetics and nutrition. 9. Design and implement nutritional surveillance activities.

				9. progettare e realizzare attività di sorveglianza nutrizionale.	
Prerequisiti	PREREQ	500	Sì	Aver frequentato le attività di tirocinio del primo e del secondo anno e aver acquisito le competenze di base nella valutazione nutrizionale e nella pianificazione degli interventi dietetici.	Having attended the internship activities of the first and second years and acquired the basic competencies in nutritional assessment and in planning dietary interventions.
Metodi didattici	METODI_DID	500	Sì	Il tirocinio si svolge attraverso attività pratiche guidate, esercitazioni supervisionate e partecipazione alle attività cliniche dei servizi dietetici e delle unità operative coinvolte nella gestione nutrizionale del paziente. Le attività comprendono osservazione diretta delle procedure cliniche, partecipazione alla pianificazione di interventi nutrizionali e attività di educazione alimentare.	The internship is carried out through guided practical activities, supervised exercises, and participation in the clinical activities of dietetic services and hospital units involved in the nutritional management of patients. The activities include direct observation of clinical procedures, participation in the planning of nutritional interventions, and nutrition education activities.
Altre informazioni	ALTRO	500	Sì	-	-
Modalità di verifica dell'apprendimento	MOD_VER_APPR	1000	Sì	La verifica dell'apprendimento avviene attraverso la valutazione della partecipazione alle attività di tirocinio, delle competenze acquisite durante le esercitazioni pratiche e mediante una verifica finale che può consistere in una prova pratica, scritta e/o orale, secondo	The assessment of learning is carried out through the evaluation of participation in internship activities, the competencies acquired during practical exercises, and a final assessment that may consist of a practical, written, and/or oral examination,

				quanto previsto dal regolamento del Corso di Laurea.	in accordance with the regulations of the Degree Programme.
Programma esteso	PROGR_EST	6000	Sì	**Servizio Dietetico / UU.OO Nutrizione Clinica, Endocrinologia, Diabetologia, Medicina Interna, Geriatria; Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) e Sede di una Ditta di Ristorazione Collettiva convenzionata con l'Università** 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.	**Dietetic Service / Units of Clinical Nutrition, Endocrinology, Diabetology, Internal Medicine, Geriatrics; Food Hygiene and Nutrition Service (SIAN) and the premises of a Collective Catering Company affiliated with the University** 1. Be able to prepare a specification document for the Catering Service including "Technical Specifications" related to food supplies and catering services for healthy individuals and/or patients. 2. Have carried out at least 2 evaluation reports on catering facilities. 3. Have carried out 10 sampling procedures for the bacteriological control of foods and discussion of the test results. 4. Have calculated and developed at least 50 dietary plans for subjects affected by pathologies. 5. Have conducted at least 50 dietary counselling sessions with patients (simulated diet and/or role playing). 6. Have followed at least 5 cases of anorexia and 5 of bulimia in different phases of treatment. 7. Have performed at least 50 nutritional assessment procedures.

				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. **Centro di Ricezione Pasti** 1. Seguire le procedure di assemblaggio carrelli “porta-vitto” e distribuzione pasti nelle UU.OO.	8. Have followed at least 20 cases of patients undergoing Artificial Nutrition. 9. Have set up the nutritional treatment of at least 50 cases differentiated by pathology, including the phases of: case description and evaluation, definition of objectives, choice of operational methods, and verification criteria. 10. Be able to interpret biochemical analyses related to nutritional status in at least 20 patients. 11. Know and further explore the functioning of a model structure in the collective catering sector (hospital and school canteens). 12. Know the functioning of a meal production center supplying hospital complexes, following all stages of meal preparation and special diets. **Meal Reception Center** 1. Follow the procedures for assembling meal delivery carts and distributing meals within the hospital units. 2. Measure the core temperature of dishes packaged in sealed single portions using an appropriate digital thermometer.

				2. Rilevare la temperatura al “cuore del prodotto” delle pietanze confezionate in monoporzioni sigillate mediante l’utilizzo di apposito termometro digitale.	
Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	OB_SVIL_SOS	4500	No	**Obiettivo 3 – Salute e benessere** Le attività di tirocinio presso il Centro di Ricezione Pasti contribuiscono alla tutela della salute dei pazienti attraverso l’osservazione e l’applicazione delle corrette procedure di distribuzione dei pasti nelle unità operative. Il controllo delle condizioni igienico-sanitarie e della temperatura degli alimenti garantisce la sicurezza nutrizionale e la qualità del servizio di ristorazione ospedaliera. **Obiettivo 2 – Fame zero e sicurezza alimentare** Le attività di monitoraggio della qualità e della sicurezza degli alimenti, inclusa la rilevazione della temperatura al cuore del prodotto delle pietanze confezionate, contribuiscono alla formazione di professionisti in grado di garantire sicurezza alimentare e adeguata qualità	**Goal 3 – Good Health and Well-being** Internship activities at the Meal Reception Center contribute to protecting patients’ health through the observation and application of correct procedures for meal distribution within hospital units. Monitoring hygienic conditions and food temperature ensures nutritional safety and the quality of hospital catering services. **Goal 2 – Zero Hunger and Food Security** Activities related to monitoring food quality and safety, including measuring the core temperature of packaged meals, contribute to the training of professionals capable of ensuring food safety and adequate nutritional quality in collective catering services.

				nutrizionale nei servizi di ristorazione collettiva. **Obiettivo 12 – Consumo e produzione responsabili** Il tirocinio promuove la conoscenza delle procedure organizzative dei servizi di ristorazione collettiva e delle corrette pratiche di gestione e distribuzione degli alimenti, favorendo un utilizzo responsabile delle risorse e il mantenimento degli standard di qualità e sicurezza alimentare.	**Goal 12 – Responsible Consumption and Production** The internship promotes knowledge of the organizational procedures of collective catering services and the correct practices for food management and distribution, encouraging responsible use of resources and the maintenance of food quality and safety standards.
Link docentev	LINK	1500	Sì		