## Syllabus Attività Formativa

| | |
|---|---|
| **Anno Offerta** | 2026 |
| **Corso di Studio** | S674 - DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA) |
| **Regolamento Didattico** | S674-25-25 |
| **Percorso di Studio** | GEN - Generico |
| **Insegnamento/Modulo** | A004910 - Tirocinio I anno I semestre - |
| **Attività Formativa Integrata** | - |
| **Partizione Studenti** | - |
| **Periodo Didattico** | S1 - Primo Ciclo Semestrale |
| **Sede** | |
| **Anno Corso** | 1 |
| **Settore** | MED/49 - SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE |
| **Tipo attività Formativa** | B - Caratterizzante |
| **Ambito** | 10356 - Tirocinio differenziato per specifico profilo |
| **CFU** | 5.0 |
| **Ore Attività Frontali** | 125.0 |
| **AF_ID** | 236783 |

| 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 primo anno, primo semestre, introduce lo studente ai principali contesti professionali della dietistica, con particolare riferimento ai servizi di nutrizione clinica e alla ristorazione collettiva. Le attività formative sono orientate alla conoscenza delle basi della nutrizione applicata e delle caratteristiche nutrizionali e bromatologiche degli alimenti. Lo studente osserva l'organizzazione e il funzionamento dei servizi dietetici e dei servizi di igiene degli alimenti e nutrizione, acquisendo familiarità con le principali procedure operative utilizzate nei contesti sanitari. Particolare attenzione è dedicata al riconoscimento dei principali nutrienti negli alimenti, all'utilizzo delle tabelle di composizione degli alimenti e alla valutazione visiva delle porzioni alimentari. Sono inoltre introdotti i principi della sicurezza alimentare e del sistema HACCP, nonché le basi della valutazione dello stato nutrizionale mediante semplici misure antropometriche (peso, altezza e indice di massa corporea). | The first-year, first-semester internship introduces students to the main professional contexts of dietetics, with particular reference to clinical nutrition services and collective catering. The training activities are focused on acquiring basic knowledge of applied nutrition and the nutritional and bromatological characteristics of foods. Students observe the organization and functioning of dietetic services and food hygiene and nutrition services, gaining familiarity with the main operational procedures used in healthcare settings. Particular attention is given to the identification of the main nutrients present in foods, the use of food composition tables, and the visual evaluation of food portions. Students are also introduced to the principles of food safety and the HACCP system, as well as to the basics of nutritional status assessment through simple anthropometric measurements (weight, height, and body mass index). |
| **Testi di riferimento** | TESTI_RIF | 4000 | Sì | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Obiettivi formativi** | OBIETT_FORM | 4000 | Sì | Alla fine del tirocinio del primo anno primo semestre, lo studente dovrà essere in grado di:<br><br>1. identificare i principi nutritivi presenti nelle preparazioni gastronomiche dell'alimentazione umana;<br><br>2. utilizzare le tabelle bromatologiche degli alimenti;<br><br>3. rilevare le misure antropometriche, calcolare l'IMC, il peso desiderabile e utilizzare le tabelle dei percentili;<br><br>4. conoscere il funzionamento e le procedure organizzative di un Servizio di Ristorazione collettiva. | At the end of the first-year, first-semester internship, the student should be able to:<br><br>1. Identify the nutrients present in food preparations of the human diet.<br>2. Use food composition tables.<br>3. Perform anthropometric measurements, calculate body mass index (BMI) and desirable body weight, and use percentile tables.<br>4. Understand the functioning and organizational procedures of a collective catering service. |
| **Prerequisiti** | PREREQ | 500 | Sì | Non sono richiesti prerequisiti specifici. È richiesta la frequenza ai corsi di base del primo anno e il rispetto delle norme di sicurezza previste per le attività di tirocinio. | No specific prerequisites are required. Attendance at the first-year basic courses and compliance with the safety regulations established for internship activities are required. |
| **Metodi didattici** | METODI_DID | 500 | Sì | Il tirocinio si svolge attraverso attività pratiche guidate, esercitazioni supervisionate e partecipazione alle attività dei servizi dietetici e delle unità operative coinvolte nella gestione nutrizionale del paziente. | The internship is carried out through guided practical activities, supervised exercises, and participation in the activities of dietetic services and clinical units involved in the nutritional management of patients. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **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 quanto previsto dal regolamento del Corso di Laurea. | 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, which may consist of a practical, written, and/or oral examination, in accordance with the regulations of the Degree Programme. |
| **Programma esteso** | PROGR_EST | 6000 | Sì | **Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) e visita a una Ditta di Ristorazione Collettiva**<br><br>• Visionare il funzionamento di una struttura modello del settore della ristorazione collettiva (ospedaliera e mense scolastiche).<br>• Saper valutare visivamente pesi e volumi degli alimenti.<br>• Saper riconoscere i caratteri bromatologici ed organolettici degli alimenti crudi e le loro trasformazioni conseguenti alla conservazione e alla cottura.<br>• Conoscere il manuale HACCP (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici), piano di autocontrollo per la sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti alimentari. | **Food Hygiene and Nutrition Service (SIAN) and visit to a Collective Catering Company**<br><br>• Observe the functioning of a model structure in the collective catering sector (hospital and school canteens).<br>• Learn to visually evaluate the weight and volume of food portions.<br>• Recognize the bromatological and organoleptic characteristics of raw foods and their transformations resulting from storage and cooking processes.<br>• Become familiar with the HACCP manual (Hazard Analysis and Critical Control Points), the self- |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | **U.O. Nutrizione Clinica / Servizio Dietetico**<br><br>• Utilizzare e applicare le tabelle bromatologiche degli alimenti.<br>• Compilare liste di equivalenti di nutrienti.<br>• Effettuare il calcolo del fabbisogno nutrizionale per fasce di età.<br>• Acquisire la capacità di utilizzo di sistemi informativi per:<br>  ○ raccolta ed archiviazione dei dati;<br>  ○ creazione di grafici e videoscrittura;<br>  ○ elaborazione di protocolli dietetici e menù;<br>  ○ raccolta e selezione di materiale bibliografico;<br>  ○ gestione dei flussi informativi sull'attività del servizio.<br><br>**Unità Operative di Endocrinologia, Diabetologia, Medicina Interna e Geriatria**<br><br>• Rilevare le misure antropometriche.<br>• Calcolare l'indice di massa corporea (IMC) e il peso desiderabile.<br>• Utilizzare le tabelle dei percentili.<br>• Elaborare questionari per la rilevazione delle abitudini e dei | control plan for the hygienic and sanitary safety of food products.<br><br>**Clinical Nutrition Unit / Dietetic Service**<br><br>• Use and apply food composition tables.<br>• Compile lists of nutrient equivalents.<br>• Calculate nutritional requirements for different age groups.<br>• Acquire the ability to use information systems for:<br>  ○ data collection and archiving;<br>  ○ preparation of graphs and text documents;<br>  ○ development of dietary protocols and menus;<br>  ○ collection and selection of bibliographic materials;<br>  ○ management of information flows related to service activities.<br><br>**Units of Endocrinology, Diabetology, Internal Medicine and Geriatrics**<br><br>• Perform anthropometric measurements.<br>• Calculate body mass index (BMI) and desirable body weight.<br>• Use percentile tables.<br>• Develop questionnaires to assess dietary habits and food |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | consumi alimentari distinti per fasce di età.<br>• Seguire le procedure di prenotazione individuale dei pasti nelle unità operative.<br>• Seguire la fase della distribuzione della prima colazione nelle unità operative. | consumption across different age groups.<br>• Observe the procedures for individual meal booking within the units.<br>• Observe the distribution process of breakfast within the units. |
| **Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile** | OB_SVIL_SOS | 4500 | No | **Obiettivo 3 – Salute e benessere**<br>Il tirocinio introduce gli studenti ai principi della nutrizione applicata e della prevenzione delle malattie cronico-degenerative attraverso una corretta alimentazione. Le attività formative favoriscono la promozione di stili di vita salutari e l'acquisizione di competenze utili alla tutela della salute individuale e collettiva.<br><br>**Obiettivo 2 – Fame zero e sicurezza alimentare**<br>Le attività relative alla conoscenza degli alimenti, delle loro caratteristiche nutrizionali e bromatologiche e dei sistemi di controllo della sicurezza alimentare (HACCP) contribuiscono alla formazione di professionisti in grado di garantire qualità nutrizionale e sicurezza degli alimenti nei servizi di ristorazione collettiva.<br><br>**Obiettivo 12 – Consumo e produzione responsabili** | **Goal 3 – Good Health and Well-being**<br>The internship introduces students to the principles of applied nutrition and the prevention of chronic non-communicable diseases through healthy eating. Training activities promote healthy lifestyles and support the acquisition of skills aimed at protecting both individual and public health.<br><br>**Goal 2 – Zero Hunger and Food Safety**<br>Activities related to the knowledge of foods, their nutritional and bromatological characteristics, and food safety control systems (HACCP) contribute to the training of professionals capable of ensuring nutritional quality and food safety within collective catering services.<br><br>**Goal 12 – Responsible Consumption and Production**<br>The internship promotes awareness of the responsible use of food resources, the importance of nutritional quality of foods, |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Il tirocinio promuove la consapevolezza sull'utilizzo responsabile delle risorse alimentari, sull'importanza della qualità nutrizionale degli alimenti e sull'organizzazione sostenibile dei servizi di ristorazione collettiva. | and the sustainable organization of collective catering services. |
| **Link docentev** | LINK | 1500 | Sì | | |