Syllabus Attività Formativa

Anno Offerta	2026
Corso di Studio	S674 - DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)
Regolamento Didattico	S674-13-24
Percorso di Studio	GEN - PERCORSO COMUNE
Insegnamento/Modulo	33388 - TIROCINIO II ANNO I SEMESTRE -
Attività Formativa Integrata	-
Partizione Studenti	-
Periodo Didattico	S1 - Primo Ciclo Semestrale
Sede	
Anno Corso	2
Settore	MED/49 - SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE
Tipo attività Formativa	B - Caratterizzante
Ambito	10356 - Tirocinio differenziato per specifico profilo
CFU	12.0
Ore Attività Frontali	300.0
AF_ID	205429

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 secondo anno primo semestre è finalizzato allo sviluppo delle competenze operative del dietista nell'ambito della valutazione nutrizionale, dell'elaborazione di interventi dietetici e della promozione di interventi di educazione alimentare. Le attività di tirocinio si svolgono presso servizi di nutrizione clinica e unità operative ospedaliere coinvolte nella gestione nutrizionale del paziente, tra cui Endocrinologia, Diabetologia, Medicina Interna, Nefrologia, Fisiopatologia Digestiva, Pediatria e Geriatria. Durante il tirocinio lo studente acquisisce competenze nella valutazione dello stato nutrizionale, nell'analisi delle abitudini alimentari e nell'elaborazione di schemi dietetici personalizzati. Particolare attenzione è dedicata all'utilizzo dei metodi di indagine alimentare, alla raccolta dell'anamnesi nutrizionale e alla progettazione di interventi di educazione alimentare rivolti a individui e gruppi di popolazione.	The second-year, first-semester internship is aimed at developing the operational competencies of the dietitian in the areas of nutritional assessment, the development of dietary interventions, and the promotion of nutrition education activities. Internship activities take place in clinical nutrition services and hospital units involved in the nutritional management of patients, including Endocrinology, Diabetology, Internal Medicine, Nephrology, Digestive Pathophysiology, Pediatrics, and Geriatrics. During the internship, students acquire skills in assessing nutritional status, analyzing dietary habits, and developing personalized dietary plans. Particular attention is given to the use of dietary assessment methods, the collection of nutritional history, and the planning of nutrition education interventions addressed to individuals and population groups.

Testi di riferimento	TESTI_RIF	4000	Sì	-	
Obiettivi formativi	OBIETT_FORM	4000	Sì	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.	At the end of the second-year internship, the student should be able to: 1. Classify subjects according to body mass index (BMI) and perform body composition assessment through anthropometric and/or instrumental measurements. 2. Calculate basal metabolic rate and energy expenditure in relation to physical activity. 3. Use different methods for assessing dietary intake, perform dietary history assessments, and conduct dietary interviews. 4. Develop and administer personalized dietary plans. 5. Design and conduct nutrition education and counselling interventions.
Prerequisiti	PREREQ	500	Sì	Aver frequentato il tirocinio del primo anno e acquisito le competenze di base relative alla valutazione nutrizionale e all'utilizzo delle tabelle di composizione degli alimenti.	Having attended the first-year internship and acquired the basic competencies related to nutritional assessment and the use of food composition tables.

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, esercitazioni pratiche sulla valutazione nutrizionale e partecipazione a interventi 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, practical exercises in nutritional assessment, and participation in nutrition education interventions.
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 that 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	Il tirocinio verrà svolto presso UU.OO Nutrizione clinica, Endocrinologia, Diabetologia, Medicina Interna, Nefrologia, Fisiopatologia Digestiva, Pediatria e Geriatria con la finalità di:	The internship will take place in the Units of Clinical Nutrition, Endocrinology, Diabetology, Internal Medicine, Nephrology, Digestive Pathophysiology, Pediatrics, and Geriatrics with the aim of: 1. Developing 10 dietary plans using food composition tables;

				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;	2. Calculating nutritional requirements for different age groups in at least 200 cases; 3. Conducting at least 10 interviews on dietary habits; 4. Conducting at least 50 interviews to assess meal satisfaction through the administration of a specifically designed questionnaire in order to monitor "perceived quality"; 5. Preparing at least one report including the analysis and evaluation of the collected data; 6. Simulating 5 nutrition information interventions aimed at a population sample; 7. Participating in a nutritional epidemiological survey program; 8. Participating in the development of a health education project in all its phases: design, implementation, analysis, methodology, definition of objectives, planning, implementation, and evaluation of results; 9. Performing at least 50 dietary histories including the assessment of total energy intake and individual nutrients; 10. Performing 50 skinfold measurements, 50 bioimpedance analyses, and 50 muscle function tests;

				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; 1. 11. elaborare razioni alimentari per fasce di età in almeno 200 casi.	11. Developing dietary rations for different age groups in at least 200 cases.
Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	OB_SVIL_SOS	4500	No	**Obiettivo 3 – Salute e benessere (Good Health and Well-being)** Il tirocinio contribuisce alla promozione della salute e alla prevenzione delle malattie cronico-degenerative attraverso la formazione di competenze nella valutazione dello stato nutrizionale, nella pianificazione di interventi dietetici e nella promozione di stili di vita salutari. Le attività formative includono la raccolta dell'anamnesi alimentare, l'elaborazione di schemi dietetici personalizzati e la progettazione di interventi di educazione alimentare rivolti al singolo e alla popolazione. **Obiettivo 2 – Fame zero e sicurezza alimentare (Zero Hunger)** Le attività di tirocinio favoriscono lo sviluppo di competenze nella pianificazione di diete equilibrate e nella valutazione dei fabbisogni nutrizionali per diverse fasce di età e condizioni cliniche. Ciò contribuisce alla formazione di	**Goal 3 – Good Health and Well-being** The internship contributes to health promotion and the prevention of chronic non-communicable diseases through the development of skills in nutritional status assessment, planning of dietary interventions, and promotion of healthy lifestyles. Training activities include dietary history collection, development of personalized dietary plans, and the design of nutrition education interventions addressed to individuals and the general population. **Goal 2 – Zero Hunger and Food Security** Internship activities support the development of competencies in planning balanced diets and assessing nutritional requirements for different age groups and clinical conditions. This contributes to the training of professionals capable of promoting adequate and nutritionally balanced diets.

				professionisti in grado di promuovere un'alimentazione adeguata e nutrizionalmente equilibrata. **Obiettivo 4 – Istruzione di qualità (Quality Education)** Il tirocinio promuove l'acquisizione di competenze professionali attraverso attività pratiche supervisionate, favorendo l'apprendimento basato sull'esperienza e lo sviluppo di capacità di analisi e valutazione dei dati nutrizionali. **Obiettivo 12 – Consumo e produzione responsabili (Responsible Consumption and Production)** Le attività formative promuovono la consapevolezza sull'importanza della qualità nutrizionale degli alimenti, sull'educazione alimentare e sull'adozione di modelli di consumo alimentare sostenibili.	**Goal 4 – Quality Education** The internship promotes the acquisition of professional competencies through supervised practical activities, fostering experiential learning and the development of skills in the analysis and evaluation of nutritional data. **Goal 12 – Responsible Consumption and Production** Training activities promote awareness of the importance of the nutritional quality of foods, nutrition education, and the adoption of sustainable food consumption patterns.
Link docentev	LINK	1500	Sì		