

# Testi del Syllabus

Resp. Did.	<b>MAZZA ELISA</b>	<b>Matricola: 080986</b>
Docente	<b>MAZZA ELISA, 3 CFU</b>	
Anno offerta:	<b>2025/2026</b>	
Insegnamento:	<b>33420 - LABORATORI SSD</b>	
Corso di studio:	<b>S674 - DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)</b>	
Anno regolamento:	<b>2023</b>	
CFU:	<b>3</b>	
Settore:	<b>ING-INF/05</b>	
Tipo Attività:	<b>F - Altro</b>	
Anno corso:	<b>3</b>	
Periodo:	<b>Secondo Semestre</b>	



## Testi in italiano

<b>Lingua insegnamento</b>	Italiano
<b>Contenuti</b>	Le attività di laboratorio sono finalizzate all'acquisizione di competenze tecnico-pratiche e professionalizzanti proprie del profilo del Dietista. Gli studenti saranno coinvolti in esercitazioni applicative, simulazioni, analisi di casi, utilizzo di strumenti informatici e metodologie operative per la valutazione nutrizionale, la pianificazione dietetica, l'educazione alimentare e la prevenzione nutrizionale. Nell'ambito dei laboratori sono inoltre organizzati seminari e workshop tematici tenuti da Dietisti, professionisti sanitari ed esperti nazionali e internazionali, volti ad approfondire esperienze cliniche, modelli organizzativi, innovazioni scientifiche e buone pratiche professionali. Saranno inoltre introdotti strumenti digitali avanzati e applicazioni di intelligenza artificiale a supporto della valutazione nutrizionale, dell'elaborazione di piani dietetici personalizzati, dell'analisi dei dati e della pratica professionale basata sulle evidenze.
<b>Testi di riferimento</b>	Materiale didattico fornito dai docenti e dai professionisti coinvolti nei laboratori (linee guida, articoli scientifici, casi studio, protocolli operativi, strumenti di valutazione nutrizionale, software dedicati, slide e dispense). Eventuali risorse bibliografiche o multimediali saranno indicate durante le attività.
<b>Obiettivi formativi</b>	Al termine delle attività di laboratorio lo studente sarà in grado di applicare in modo integrato le conoscenze teoriche acquisite nel percorso formativo, sviluppando competenze tecnico-operative nella valutazione dello stato nutrizionale, nella pianificazione di interventi dietetici e nella progettazione di attività di educazione e prevenzione alimentare. Lo studente svilupperà autonomia professionale, capacità di problem solving, ragionamento clinico e capacità decisionali, anche attraverso l'utilizzo di strumenti digitali e sistemi di supporto basati sull'analisi dei dati. Sarà inoltre in grado di operare efficacemente in contesti multiprofessionali, gestendo la relazione con pazienti, caregiver e comunità.

Il corso ha inoltre la finalità di implementare l'empatia, l'ascolto, la comunicazione efficace e la capacità di lavorare in team.

<b>Prerequisiti</b>	Aver acquisito le conoscenze di base previste dagli insegnamenti del primo e secondo anno del Corso di Studi.
<b>Metodi didattici</b>	Attività laboratoriali, esercitazioni pratiche, lavori di gruppo, simulazioni, discussione di casi clinici e utilizzo di software dedicati, piattaforme digitali e strumenti di intelligenza artificiale per l'analisi e l'interpretazione dei dati nutrizionali. Seminari e workshop con professionisti ed esperti del settore. Al fine di promuovere il lavoro di gruppo, il problem solving e la multidisciplinarietà, saranno svolte attività applicative e casi simulati su situazioni professionali reali.
<b>Altre informazioni</b>	La frequenza alle attività laboratoriali è obbligatoria, come previsto dal Regolamento didattico del Corso di Studi per le attività pratiche e professionalizzanti, in considerazione del carattere applicativo e operativo dell'insegnamento.
<b>Modalità di verifica dell'apprendimento</b>	La verifica dell'apprendimento avverrà mediante valutazione delle attività pratiche svolte, della partecipazione attiva ai laboratori, di eventuali elaborati individuali o di gruppo e/o di una prova pratica finale.
<b>Programma esteso</b>	Attività di laboratorio finalizzate all'addestramento tecnico-pratico in ambiente simulato Esercitazioni guidate su procedure, strumenti e metodologie operative della pratica dietistica Analisi e discussione strutturata di casi studio ed esempi applicativi a scopo didattico Simulazioni di situazioni professionali e problem solving in piccoli gruppi Utilizzo di software nutrizionali, banche dati, strumenti digitali e tecnologie innovative per la gestione e l'elaborazione dei dati Introduzione all'impiego di strumenti di intelligenza artificiale e sistemi di supporto decisionale per l'analisi nutrizionale Attività di progettazione di interventi educativi e preventivi in contesti simulati Sviluppo di competenze comunicative, relazionali e di lavoro in team attraverso esercitazioni pratiche Seminari, workshop e incontri di approfondimento con dietisti, professionisti sanitari ed esperti nazionali e internazionali su innovazioni metodologiche e buone pratiche
<b>Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</b>	Il corso contribuisce al raggiungimento degli Obiettivi dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, in particolare promuovendo la salute e il benessere (SDG 3), l'educazione di qualità (SDG 4) e modelli di produzione e consumo alimentare sostenibili e responsabili (SDG 12).
<b>Link docentev</b>	<a href="https://dmsc.unicz.it/personale/docente/elisamazza">https://dmsc.unicz.it/personale/docente/elisamazza</a>

## Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
--------	-------------



**Testi in inglese**

	Italian
	<p>Laboratory activities are aimed at developing practical and professional skills consistent with the Dietitian's profile. Students will participate in applied exercises, simulations, case analyses, and the use of digital tools and operational methodologies for nutritional assessment, dietary planning, nutrition education, and disease prevention. Seminars and thematic workshops delivered by Dietitians, healthcare professionals, and national and international experts are also included, providing insights into clinical experiences, organizational models, scientific innovations, and professional best practices. Advanced digital tools and artificial intelligence applications will also be introduced to support nutritional assessment, personalized dietary planning, data analysis, and evidence-based professional practice.</p>
	<p>Teaching materials provided by lecturers and professionals involved in the laboratories (guidelines, scientific articles, case studies, operational protocols, nutritional assessment tools, dedicated software, slides, and handouts). Additional bibliographic or multimedia resources will be suggested during the activities.</p>
	<p>At the end of the laboratory activities, students will be able to apply theoretical knowledge in an integrated way and develop technical and operational skills in nutritional assessment, dietary intervention planning, and the design of nutrition education and prevention programs. Students will develop professional autonomy, problem-solving abilities, clinical reasoning, and decision-making skills, also through the use of digital tools and data-driven decision-support systems. They will also be able to work effectively within multidisciplinary teams and interact appropriately with patients, caregivers, and communities. The course also aims to foster empathy, listening skills, effective communication, and the ability to work collaboratively within a team.</p>
	<p>Basic knowledge provided by first- and second-year courses.</p>
	<p>Laboratory activities, practical exercises, group work, simulations, case discussions, and the use of dedicated software, digital platforms, and artificial intelligence tools for nutritional data analysis and interpretation. Seminars and workshops with professionals and field experts. In order to promote teamwork, problem-solving skills, and a multidisciplinary approach, applied activities and simulated real-life professional cases will be carried out.</p>
	<p>Attendance at laboratory activities is mandatory, in accordance with the Degree Course regulations for practical and professional training activities, due to the applied and experiential nature of the course.</p>
	<p>Assessment will be based on practical activities, active participation in laboratory sessions, individual or group assignments, and/or a final practical evaluation.</p>
	<p>Laboratory activities aimed at technical and practical training in simulated settings</p> <p>Guided exercises on procedures, tools, and operational methodologies of dietetic practice</p> <p>Structured analysis and discussion of case studies and applied examples for educational purposes</p> <p>Simulation of professional scenarios and small-group problem-solving activities</p> <p>Use of nutritional software, databases, digital tools, and innovative</p>

technologies for data management and analysis  
Introduction to artificial intelligence tools and decision-support systems for nutritional assessment  
Design of educational and preventive interventions in simulated contexts  
Development of communication, relational, and teamwork skills through practical exercises  
Seminars, workshops, and meetings with dietitians, healthcare professionals, and national and international experts on methodological innovations and best practices

The course contributes to the achievement of the 2030 Agenda for Sustainable Development Goals, particularly promoting health and well-being (SDG 3), quality education (SDG 4), and sustainable and responsible food production and consumption models (SDG 12).

**Link**

<https://dmsc.unicz.it/personale/docente/elisamazza>

## **Obiettivi per lo sviluppo sostenibile**

**Codice**

**Descrizione**