

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.