



# UNIVERSITÀ degli STUDI MAGNA GRÆCIA

Catanzaro

## Corso di Studio in Dietista

---

### VERBALE n.2/2026 del Consiglio di Corso di Studio in Dietista

Il giorno 15/04/2026, dalle ore 12:00 alle ore 16:00, si è svolta, in modalità telematica asincrona, la riunione del Consiglio del Corso di Studi in Dietistica, regolarmente convocata dal Presidente, Prof.ssa Elisa Mazza, per discutere e deliberare sul seguente Ordine del giorno:

1. Aggiornamento della composizione del Gruppo AQ;
2. Valutazione delle modifiche della SUA-CdS, alla luce delle scadenze del cronoprogramma e del nuovo format;
3. Monitoraggio e aggiornamento del sito web del CdS;
4. Organizzazione dei seminari e dei laboratori SSD;
5. Valutazione e approvazione della matrice di Tuning.

La partecipazione alla seduta è avvenuta mediante espressione di parere via posta elettronica, in risposta alla comunicazione di apertura del Consiglio inviata nella fascia oraria indicata. Risultano presenti e hanno espresso il proprio parere i seguenti componenti:

Professori: Tiziana Montalcini, Samantha Maurotti, Gianfranco Di Gennaro, Alessandro Russo, Giorgia Rotundo, Gianluca Santamaria, Ludovico Montebianco Abenavoli, Giuseppe Donato, Michele Ammendola, Antonio Brunetti, Arturo Pujia, Francesca Serapide, Barbara Quaresima, Maria Rosaria Juli, Romina Gallizzi, Pasquale Gallo, Cinzia Garofalo, Yvelise Ferro, Grazia Pavia, Teresa Pasqua, Francesco Luzzu, Francesca Lotito, Filomena Talarico, Nicoletta Staropoli, Michele Mecurio, Cataldo Bianco, Tiziana Iaquinta, Alberto Castagna, Rocco Spagnuolo, Michele Andreucci, Maria Cristina Caroleo, Daniela Foti, Marta Letizia Hribal, Licia Pensabene, Davide Costa, Gennarina Arabia, Francesca Licata, Elisa Mazza

Tra i partecipanti è presente il rappresentante degli studenti: Carmelo Nisticò e Mariasole Benenati

Non hanno espresso parere entro il termine stabilito e sono pertanto considerati assenti i seguenti componenti: Franco Arturi, Francesco Ferragina, Marco Francardi, Mariagrazia Lamannis, Eugenio Garofalo, Giuseppe Tradigo, Mattia Algeri, Rossella Suriano, Giuseppe Currò, Francesca Bosco e Naomi Romeo.

Il Presidente, preso atto dei pareri pervenuti entro il termine stabilito, verifica la sussistenza del numero legale.

Si procede pertanto all'esame dei punti all'ordine del giorno sulla base della documentazione trasmessa.

#### **1. Aggiornamento della composizione del Gruppo AQ**

Il Presidente comunica al Consiglio l'aggiornamento della composizione del Gruppo AQ del Corso di Studio. In particolare, prende atto che lo studente Vittorio Emanuele Scorza ha concluso il proprio percorso di studi e che il rappresentante degli studenti Carmelo Nisticò entra a far parte del Gruppo AQ. Il Consiglio prende atto e approva all'unanimità la nuova composizione.



# UNIVERSITÀ degli STUDI MAGNA GRÆCIA

Catanzaro

## Corso di Studio in Dietista

---

### 2. Valutazione delle modifiche della SUA-CdS

Il Presidente illustra al Consiglio le modifiche apportate alla SUA-CdS, predisposte alla luce delle scadenze del cronoprogramma e del nuovo format. Riferisce che tali modifiche sono già state esaminate dal Gruppo AQ, che ne ha verificato la coerenza con il percorso formativo del Corso di Studio, nonché con le indicazioni ANVUR e del Presidio di Qualità di Ateneo.

Il Consiglio approva all'unanimità.

### 3. Monitoraggio e aggiornamento del sito web del CdS

Il Presidente riferisce al Consiglio in merito al monitoraggio del sito web del Corso di Studio, evidenziando la necessità di garantire il costante aggiornamento dei contenuti e la corretta pubblicazione delle informazioni per gli studenti. In particolare, richiama l'attenzione sull'aggiornamento dei programmi di insegnamento e sulla chiarezza delle informazioni presenti sul sito, adempiendo a quanto auspicato nella relazione della Commissione Paritetica. Il Consiglio prende atto di quanto già approvato dal Gruppo AQ, che ha individuato la Prof.ssa Elisa Mazza e la Dott.ssa Samantha Maurotti quali responsabili del monitoraggio del sito web del CdS, con la collaborazione degli altri componenti del Gruppo AQ, incaricati di segnalare eventuali criticità ai responsabili e agli uffici competenti.

Il Consiglio approva all'unanimità

### 4. Organizzazione dei seminari e dei laboratori SSD

Il Presidente presenta la proposta relativa all'organizzazione dei seminari e dei laboratori SSD, sottolineandone l'importanza ai fini del completamento dell'offerta formativa del Corso di Studio. Evidenzia, inoltre, il valore formativo e professionalizzante di tali attività, in coerenza con gli obiettivi del CdS. Il Consiglio, condividendo la proposta, approva all'unanimità

### 5. Valutazione e approvazione della matrice di Tuning

Il Presidente presenta la matrice di Tuning del Corso di Studi, già esaminata e approvata dal Gruppo AQ, finalizzata a garantire la coerenza tra obiettivi formativi, risultati di apprendimento e attività didattiche, in linea con i Descrittori di Dublino e le indicazioni ANVUR.

Il Consiglio, esaminata la documentazione allegata, ne rileva la coerenza e l'adeguatezza rispetto al percorso formativo.

Il documento viene approvato all'unanimità.

La riunione si chiude alle ore 16:00.

Il presente verbale, con tutti gli allegati, viene trasmesso alla Scuola di Medicina e Chirurgia per gli adempimenti previsti.

**Il Presidente**

**Il Segretario**



UNIVERSITÀ degli STUDI MAGNA GRÆCIA

Catanzaro

**Corso di Studio in Dietista**

---

*Enrica Murolo*



UNIVERSITÀ degli STUDI MAGNA GRÆCIA

Catanzaro

**Corso di Studio in Dietista**

---







Identificare i bisogni fisici e biologici correlati all'alimentazione e nutrizione										X	X							X
Identificare errori del metabolismo e alterazioni enzimatiche											X		X					x
Riconoscere alterazioni su base genetica											X							X
Area Epidemiologia e prevenzione																		
Elaborare questionari per la rilevazione delle abitudini alimentari								X										X
Condurre indagini sul consumo alimentare in gruppi di popolazione																		x
Progettare programmi di screening e prevenzione nutrizionale																		x
Capacità di effettuare prelievi di campioni alimentari per l'esecuzione di controlli microbiologici e di interpretare i risultati di tali esami								X										X
Capacità di identificare i fattori di rischio alimentare per la salute occupazionale																		X
Capacità di identificare i bisogni									X		X							X









scelta della casistica, analisi ed interpretazione dei risultati -Capacità di utilizzare strumenti informatici per il reperimento di materiale bibliografico -Capacità di selezionare materiale bibliografico adeguato e di comprendere le informazioni in esso contenute, anche in lingua inglese -Capacità di gestire informazioni biomediche ed utilizzarle per informare soggetti sani e affetti da specifiche patologie a scopo di educazione e prevenzione																	
<b>Autonomia di giudizio</b>																	
Integrare le conoscenze per gestire la complessità nutrizionale anche in condizioni di multipatologia																	x
Dimostrare approccio critico nell'interpretazione della letteratura scientifica																	x



banche dati internazionali																		
Gestire informazione biomedica per aspetti educativi e preventivi																		x
Partecipare efficacemente a progetti di cooperazione e ricerca nutrizionale																		x

1. scienze fisiche informatiche e statistiche
2. scienze biomediche I
3. biochimica e fisiologia della nutrizione
4. scienze biomediche II
5. prevenzione ambienti di Lavoro
6. scienze umane e management
7. scienze della dietistica applicate alla prevenzione e alla educazione alimentare
8. nutrizione delle collettività e ristorazione collettiva
9. scienze psicologiche e disturbi dell'alimentazione e della nutrizione
10. scienze della dietistica applicate alla clinica
11. nutrizione materno infantile
12. malnutrizione e nutrizione artificiale
13. malattie del metabolismo e terapia dietetica
14. scienze medico chirurgiche
15. primo soccorso
16. competenze informatico linguistiche
17. laboratori ssd
18. tirocinio

**Informazioni  
generali**  


<b>Università</b>	Università degli Studi "Magna Graecia" di CATANZARO
<b>Nome del corso in italiano</b>	Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista) ( <i>IdSua:1633919</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b>	Dietistic
<b>Classe</b>	L/SNT3 – Professioni sanitarie tecniche
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>URL del corso</b>	<a href="https://medicina.unicz.it/corso_studio/dietistica">https://medicina.unicz.it/corso_studio/dietistica</a>
<b>Modalità di erogazione</b>	a. Corso di studio convenzionale
<b>Riepilogo Caratteristiche Cds</b>	 1° anno in SUA:

**Programmazione Accessi**

<b>Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)</b>	Si - Posti: <del>10</del> <b>15</b>
<b>Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)</b>	No

**Sede del Corso**

<b>Sede</b>	CATANZARO
<b>Codice interno all'Ateneo del Corso</b>	S674^GEN^079023
<b>Utenza sostenibile</b>	<del>10</del> <b>15</b>

**Scheda SUA - Date creazione e aggiornamenti**

<b>Data di istituzione del corso</b>	da determinare
<b>Data Ultimo aggiornamento Scheda SUA</b>	18/03/2025 09:29
<b>Data Ultimo aggiornamento RAD</b>	20/02/2025 17:09

### Referenti e Strutture

**Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS**

MAZZA Elisa

**Organo Collegiale di gestione del corso di studio**

Scuola di Medicina e Chirurgia

**Struttura didattica di riferimento**

Scienze Mediche e Chirurgiche (Dipartimento Legge 240)

**Altri dipartimenti**

Medicina Sperimentale e Clinica  
Scienze della Salute

### Requisiti di Docenza e Docenti di riferimento

#### DOCENTI DI RIFERIMENTO

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	GSD	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	<del>BRN-NTN-5550-7A91-2V</del>	<del>BRUNETTI</del>	<del>Antonio</del>	<del>MED S-08/A</del>	<del>06/MED S-08</del>	<del>PO</del>	<del>1</del>	
2.	MZZLSE78E45I874F	MAZZA	Elisa	MED S-08/C	06/MED S-08	PA	0,5	
3.	MNTTZN72T51D122S	MONTALCINI	Tiziana	MED S-08/C	06/MED S-08	PO	0,5	

4.	SNT GLC8 5H2 8A78 3P	SANT AMAR IA	Gianl uca	MED S- 02/A	06/ MED S-02	PA	1	
----	----------------------------------	--------------------	--------------	-------------------	--------------------	----	---	--

 Segnalazioni non vincolanti ai fini della verifica ex-ante:

- Numero totale docenti inserito: 3 minore di quanti necessari:  
4
- Non tutti i docenti hanno un insegnamento associato

#### Figure specialistiche aggiuntive

COGNOME	NOME	QUALIFICA	ANNO INIZIO COLLABORAZI ONE
---------	------	-----------	-----------------------------------

Figure specialistiche del settore non indicati

**DA INSERIRE**

#### Tutor

Nessuna Tipologia

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO DOC./TIR.
ARTURI	Franco		Docente di ruolo
HRIBAL	Marta Letizia		Docente di ruolo
MONTALCINI	Tiziana		Docente di ruolo
PUJIA	Arturo		Docente di ruolo

### Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Ferro	Yvelise
Garofalo	Eugenio
Marzano	Dario
Maurotti	Samantha
Mazza	Elisa
Pasqua	Teresa
Scorza	Vittorio Emanuele
Nisticò	Carmelo

### Rappresentanti degli Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL
Benenati	Mariasole	mariasole.benenati@ studenti.unicz.it
Nisticò	Carmelo	carmelo.nistico@stu denti.unicz.it

#### Il Corso di Studio in breve

Il Corso di Studio in Dietistica è triennale, a numero chiuso, con accesso programmato a livello nazionale. Le attività didattiche prevedono il conseguimento di 180 CFU (Crediti Formativi Universitari) nel corso del triennio, di cui 65 dedicati ad attività di formazione pratica. Al termine del percorso si ottiene la Laurea abilitante alla professione sanitaria in Dietistica. L'obiettivo principale del Corso consiste nel formare un professionista, in grado di svolgere attività specifiche nel campo della dietistica, sia in ambito preventivo che in ambito clinico. Al termine del percorso, il laureato in Dietista sarà in possesso delle competenze necessarie per impostare ed elaborare diete per individui in condizioni fisiologiche e patologiche, oltre che per studiare la composizione di razioni alimentari atte a soddisfare i fabbisogni nutrizionali di gruppi di popolazione. Il/la dietista potrà pianificare l'organizzazione dei servizi di alimentazione di comunità e avrà altresì le competenze necessarie per collaborare con altre figure professionali al trattamento multidisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare e delle patologie legate alla malnutrizione per eccesso o per difetto.

#### Accordi con Enti, imprese relativi alle figure specialistiche richieste

In attuazione a quanto stabilito dal Protocollo d'intesa del 05.06.2012, stipulato tra la Regione Calabria e l'Università degli Studi Magna Graecia di Catanzaro per lo svolgimento delle attività didattiche, di tirocinio e di laboratorio dei corsi di laurea delle Professioni Sanitarie, l'Ateneo ha sottoscritto accordi attuativi con le Aziende Ospedaliere e le Aziende Sanitarie Provinciali della Regione Calabria. Gli accordi attuativi, allegati, sono i seguenti: • Azienda Ospedaliera **Universitaria "R. Dulbecco" "Pugliese-Ciaccio"** di Catanzaro; • Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro; • Azienda Sanitaria Provinciale di Vibo Valentia • Azienda Ospedaliera "Annunziata di Cosenza"; • Azienda Ospedaliera Universitaria "Mater Domini" di Catanzaro; • Grande Ospedale Metropolitano "Bianchi-Melacrino-Morelli" di Reggio Calabria; • Azienda Sanitaria Provinciale di Crotona; • Azienda Sanitaria Provinciale Reggio Calabria ASP • Accordo attuativo Azienda Sanitaria Provinciale di Cosenza

Pdf inserito: 

#### Progettazione del CdS

#### Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria

#### Parere del presidente della Regione

#### Protocollo di intesa/schema di convenzione con SSN

#### Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

Il Coordinatore del Nucleo di Valutazione comunica che il Presidio di Qualità ha inviato le SUA-CdS dei Corsi di Laurea che saranno attivati nell'Offerta Formativa 2017/2018 per l'acquisizione del parere del Nucleo di Valutazione in vista della scadenza ministeriale del 16 giugno e considerato che l'Offerta Formativa dovrà essere approvata dal CdA nella seduta del 6 giugno p.v.. "..... Ai fini dell'accREDITAMENTO dei Corsi, si ricorda che l'Ateneo ha già avuto la conferma da parte del Ministero sulla base del possesso dei requisiti di docenza dell'a.a. 2016/17 purché si forniscano le informazioni richieste nelle sezioni "Qualità" e "Amministrazione" delle SUA-CdS entro il 16 giugno 2017 (vedi nota ministeriale n. 5227 del 23 febbraio 2017 allegata). Pertanto, non sarà necessario attendere il DM di conferma dell'accREDITAMENTO ma si dovrà unicamente provvedere a fornire le suddette informazioni. Il Ministero effettuerà la verifica della sussistenza dei requisiti di accREDITAMENTO successivamente, entro il mese di febbraio 2018. Da tale verifica dipenderà l'accREDITAMENTO dell'Offerta Formativa 2018/2019. Il Nucleo, considerata la verifica effettuata dal Presidio di Qualità, prende atto dell'Offerta Formativa A.A. 2017/2018 e trasmette questa parte di verbale agli Organi Collegiali per gli adempimenti di competenza."

#### Parere del comitato regionale di coordinamento

#### Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)



Organo che effettua consultazione La consultazione è effettuata dal Coordinatore del CdS. Organizzazioni consultate direttamente Confindustria, Camera di Commercio, Rappresentanti locali della Associazione Nazionale di categoria (ANDID), Federsanità, Organizzazioni consultate tramite studi di settore: European Federation of the Associations of Dietitians. Modalità e cadenza di studi e consultazioni Incontro collegiale tenutosi il 19 Marzo 2013 presso l'Università di Catanzaro nel quale le organizzazioni sono state ascoltate per una migliore definizione della figura professionale e delle competenze generiche e specifiche dei laureati in dietista. Analisi del documento European Dietetic Competences and their Performance Indicators dell' European Federation of the Association of Dietitians. consultabile all'indirizzo:

<http://www.efad.org/downloadattachment/1653/European%20Dietetic%20Competences%20and%20Performance%20Indicators%20%20English.pdf>

#### Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)

In conformità alle Linee guida per la consultazione con le parti interessate, approvate dal Presidio della Qualità di Ateneo (PQA), il Corso di Studi (CdS) in Dietista ha organizzato consultazioni periodiche con rappresentanti di associazioni scientifiche, organizzazioni professionali, referenti del mondo del lavoro e rappresentanti degli studenti. Questi incontri hanno avuto l'obiettivo di valutare l'adeguatezza della formazione offerta dal CdS rispetto alle esigenze del mercato del lavoro e di raccogliere suggerimenti per il miglioramento continuo del percorso formativo. Incontro del 26 novembre 2024 Il primo incontro si è svolto online. Alla consultazione hanno partecipato la Presidente del Consiglio del CdS e docenti del Consiglio, insieme ai rappresentanti dell'Associazione Scientifica Alimentazione, Nutrizione e Dietetica (ASAND): il Presidente dell'associazione e due Consiglieri Nazionali. Durante la discussione, è stata valutata la figura professionale del dietista formata dal CdS, considerata pienamente adeguata alle richieste del mercato del lavoro. Sono state analizzate le competenze richieste per il ruolo, con particolare attenzione alla capacità di applicare conoscenze teoriche in contesti pratici. Si è discusso, inoltre, degli obiettivi formativi specifici e dei risultati di apprendimento attesi, evidenziando l'importanza di un equilibrio tra formazione teorica e pratica. Tra le proposte emerse, è stata sottolineata la necessità di rafforzare l'internazionalizzazione del CdS, aumentando i corsi in lingua inglese e promuovendo collaborazioni con reti europee come EFAD (European Federation of the Associations of Dietitians) ed EnDiets (Network degli Studenti Europei di Dietetica). È stato anche suggerito di organizzare seminari con dietisti che operano all'estero, per offrire agli studenti una prospettiva internazionale sulle opportunità professionali. Incontro del 27 novembre 2024 Il secondo incontro si è svolto in presenza presso l'Università degli Studi Magna Graecia di Catanzaro. Hanno partecipato la Presidente del Consiglio del CdS e docenti del Consiglio, insieme a rappresentanti delle istituzioni professionali: il Presidente della Commissione d'Albo dei Dietisti per CZ-KR-VV e un Consigliere dell'Ordine TSRM-PSTRP. Erano inoltre presenti dietisti operanti sul territorio in qualità di rappresentanti del mondo del lavoro e un rappresentante del corpo studentesco. La discussione si è focalizzata sull'adeguatezza della formazione teorico-pratica e dei tirocini rispetto alle esigenze del mondo professionale. È stata evidenziata la qualità del percorso formativo offerto dal CdS, che combina solide basi teoriche con esperienze pratiche nei tirocini. Sono state avanzate proposte per migliorare ulteriormente i programmi didattici, con particolare attenzione ad aree emergenti come la nutrizione sportiva. È stato suggerito di organizzare eventi di orientamento alla carriera, seminari sulla libera professione e workshop pratici su tematiche innovative, come l'applicazione della nutrizione in contesti clinici e sportivi. Incontro del 21 ottobre 2025 La consultazione più recente si è svolta online con la partecipazione del Presidente del Consiglio di CdS e membri del Consiglio, insieme a un ampio spettro di stakeholder che ha incluso: il Presidente e un Consigliere Nazionale dell'Associazione Scientifica Alimentazione Nutrizione e Dietetica (ASAND), la Delegata dell'Ordine TSRM e PSTRP, il Presidente dell'albo Dietisti di CZ, VV e KR - Ordine TSRM e PSTRP, la Vicepresidente della Commissione d'Albo Dietisti di Cosenza, il referente di un'azienda di ristorazione collettiva, dietisti operanti in aziende ospedaliere-universitarie, ex laureati del CdS, rappresentanti degli studenti in corso, tutor di tirocinio, un manager didattico e una dietista dottoranda di ricerca in ambito nutrizionale. Gli stakeholder hanno confermato la coerenza della figura professionale formata dal CdS con le esigenze occupazionali territoriali e nazionali, ritenendo la formazione allineata al profilo professionale nazionale (DM 744/1994) e alle prospettive di sviluppo della professione. È stata riconosciuta l'adeguatezza delle competenze acquisite, con particolare apprezzamento per le solide basi in nutrizione clinica e dietoterapia, le capacità applicative sviluppate durante il tirocinio professionalizzante (65 CFU complessivi), lo sviluppo di competenze relazionali e comunicative e la capacità di lavoro in équipe multiprofessionale. Gli stakeholder hanno suggerito ulteriori potenziamenti in ambiti emergenti della professione quali nutrizione sportiva, nutrizione artificiale e gestione della qualità nella ristorazione collettiva. L'offerta formativa è stata valutata di elevata qualità per coerenza tra insegnamenti e obiettivi formativi, apprezzando l'introduzione dei seminari SSD e delle attività laboratoriali. Sono state identificate alcune aree di miglioramento: limitata partecipazione a programmi di internazionalizzazione e tasso di abbandono tra primo e secondo anno, criticità comuni anche ad altri CdS dell'Ateneo e nazionali del settore. Dalle consultazioni è emerso un giudizio complessivamente positivo sulla

figura professionale del dietista formata dal CdS. I rappresentanti delle parti interessate hanno riconosciuto in modo continuativo la coerenza del percorso formativo con le esigenze del mercato del lavoro, sia in termini di conoscenze teoriche che di competenze pratiche. Le proposte raccolte nel corso degli anni, in particolare quelle relative all'internazionalizzazione, al potenziamento della formazione pratica e agli ambiti emergenti della professione, rappresentano un'opportunità per arricchire ulteriormente il CdS e offrire ai laureati strumenti sempre più aggiornati per affrontare le sfide professionali, sia a livello nazionale che internazionale. Il confronto periodico con gli stakeholder ha inoltre permesso di identificare alcune aree di miglioramento comuni al sistema formativo universitario del settore, confermando l'importanza di un monitoraggio continuo della qualità dell'offerta formativa. Si allegano i verbali delle consultazioni ed i questionari elaborati dalle parti interessate.

Pdf inserito: 

[Istituzione di più corsi nella classe](#)



**Gruppo di affinità**

Gruppo: 1

**Delibera di ateneo relativa all'istituzione di ulteriori corsi nella classe - 73**

## Parte Testuale

---

### Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo, anche con riferimento ai descrittori di Dublino



I laureati in Dietista, di seguito definiti laureati 'Dietista', sono operatori delle professioni sanitarie dell'area tecnico-assistenziale che svolgono, con autonomia professionale, attività dirette alla prevenzione, alla cura, e alla salvaguardia della salute individuale e collettiva, utilizzando metodologie di pianificazione per obiettivi dell'assistenza nell'età evolutiva, adulta e geriatrica, in attuazione di quanto previsto nei regolamenti concernenti l'individuazione della figura e nel relativo profilo professionale definito con decreto del Ministro della Salute. I laureati 'Dietista' sono dotati di un'adeguata preparazione nelle discipline di base, tale da consentire loro la migliore comprensione dei più rilevanti elementi che sono alla base dei processi patologici sui quali si focalizza il loro intervento preventivo e/o terapeutico. Devono inoltre saper utilizzare almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali. In particolare, i laureati 'Dietista', in funzione dei suddetti percorsi formativi, devono raggiungere le competenze professionali di seguito indicate e specificate. Il raggiungimento delle competenze professionali si attua attraverso una formazione teorica e pratica che include anche l'acquisizione di competenze comportamentali e che viene conseguita nel contesto lavorativo specifico del profilo, così da garantire, al termine del percorso formativo, la piena padronanza di tutte le necessarie competenze e la loro immediata spendibilità nell'ambiente di lavoro. Particolare rilievo, come parte integrante e qualificante della formazione professionale, riveste l'attività formativa pratica e di tirocinio, svolta con la supervisione e la guida di tutori professionali appositamente assegnati, coordinata da un docente appartenente al più elevato livello formativo previsto per il profilo professionale e corrispondente alle norme definite a livello europeo ove esistenti.

### Profilo e sbocchi



## **Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati**

### **Nome della figura professionale formata: Dietista Clinico**

#### **Funzione in un contesto di lavoro e competenze:**

I laureati in Dietista, di seguito definiti laureati "Dietista", sono operatori delle professioni sanitarie dell'area tecnico-assistenziale che svolgono, con autonomia professionale, attività dirette alla prevenzione, alla cura e alla salvaguardia della salute individuale e collettiva, utilizzando metodologie di pianificazione per obiettivi dell'assistenza nell'età evolutiva, adulta e geriatrica, in attuazione di quanto previsto nei regolamenti concernenti l'individuazione della figura e nel relativo profilo professionale definito con decreto del Ministro della Salute. Essi utilizzano principi e metodologia scientifica nello studio della nutrizione ed applicano questi risultati alla loro professione.

Sono competenti per tutti gli aspetti della Nutrizione Umana in riferimento allo stato di salute e di benessere. I dietisti organizzano e coordinano le attività specifiche relative all'alimentazione in generale e alla dietetica in particolare; collaborano con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di nutrizione; elaborano, formulano e attuano le diete prescritte dal medico e ne controllano l'accettabilità da parte del paziente; collaborano con altre figure al trattamento multidisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare; studiano ed elaborano la composizione di razioni alimentari atte a soddisfare i bisogni nutrizionali di gruppi di popolazione e pianificano l'organizzazione dei servizi di alimentazione di comunità di sani e di malati; svolgono attività didattico-educativa.

In particolare i laureati devono avere:

#### **Competenze Generiche**

Organizzazione, management, autonomia ed etica professionale

I laureati devono:

Partecipare all'organizzazione, management e sviluppo dei servizi di dietetica.

Partecipare all'organizzazione e scelta delle differenti modalità di fornitura del vitto ospedaliero e di altri supporti nutrizionali, e partecipare alla stesura dei menù.

Comprendere la struttura dei servizi di nutrizione clinica o di dietetica ospedaliero, dei dipartimenti, e saper identificare i

compiti del dietista all'interno di team multidisciplinari.  
Comprendere il ruolo delle organizzazioni nazionali e internazionali che si occupano di salute con particolare riferimento al ruolo del Dietista-Nutrizionista in esse.  
Contribuire alla divulgazione scientifica, attuando e diffondendo metodologie e procedure, anche in accordo alle politiche nazionali e internazionali.

Essere proattivi nell'identificare e implementare le opportunità di apprendimento.

Mantenere e aggiornare le proprie competenze e capacità professionali, comprendendo l'importanza dell'educazione continua ed indipendente e dello sviluppo professionale a lungo termine.

Accettare la responsabilità personale che deriva da pratiche e decisioni prese.

Sapere stilare report, documenti di sintesi, relazioni e saper compilare le cartelle cliniche relative all'attività professionale  
Applicare le procedure dei processi di assicurazione della qualità  
Saper identificare e gestire le questioni etiche che sorgono nei rapporti professionali con i pazienti.

Conoscere e applicare gli elementi essenziali della professione inclusi i principi etici, le responsabilità legali ed esercitare la professione secondo i principi di giustizia sociale e nel rispetto degli individui, delle abitudini, delle religioni e delle culture, tenendo conto dell'influenza che queste determinano sugli aspetti nutrizionali e sullo stile di vita.

Relazioni e collaborazioni professionali, comunicazione e counseling

I laureati devono:

Stabilire efficaci relazioni con i clienti/pazienti e mantenerle.  
Sviluppare abilità a comunicare in maniera efficace verbalmente e in forma scritta con pazienti, i professionisti del sistema sanitario e delle industrie, con i media

Saper usare in maniera appropriata le tecnologie informatiche e della comunicazione correlate alla loro professione e alla eventuale divulgazione di aspetti nutrizionale e di stile di vita.  
Fornire counseling ai pazienti usando i metodi più appropriati e basati sulle evidenze scientifiche.

Stabilire collaborazioni in campo sanitario e accademico per contribuire a supervisionare le attività degli studenti in dietista e di altre figure che ruotano intorno al mondo della dietetica.

Esercitare la professione avendo capacità di lavorare in squadra con altre figure professionali, individuando i limiti della propria professione e identificando le situazioni nelle quali è necessario riferire i pazienti ad altri professionisti.

Ricerca e pratica basata sulle evidenze scientifiche  
I laureati devono:

Saper valutare le scoperte scientifiche e avere l'abilità di applicarle nella pratica clinica

Saper applicare e integrare le scienze dietetiche, sociali ed educazionali.

Saper pianificare ricerche e saper interpretare, con approccio critico, i risultati della ricerca in campo nutrizionale e in base alle evidenze scientifiche

Conoscere le principali banche dati di riviste scientifiche e saper usare le corrette fonti di informazione scientifica internazionale, e pertanto, conoscere la lingua inglese, al fine di giungere a decisioni cliniche basate sulle evidenze scientifiche

Competenze Specifiche

Bioscienze e conoscenze propedeutiche  
I laureati devono:

Comprendere i fattori e meccanismi chimici, biochimici e biologici alla base dei processi che determinano lo stato nutrizionale nell'uomo.

Conoscere i principali processi biochimici coinvolti nella nutrizione e utilizzazione dei nutrienti.

Comprendere la struttura e la funzione di differenti molecole biologiche che compongono altresì i macro e micronutrienti.

Comprendere i principali elementi della genetica.

Comprendere la struttura e la funzione del corpo umano dal livello molecolare fino all'organismo completo, nei differenti stadi della vita e nelle principali condizioni patologiche, acute e croniche.

Comprendere la statistica generale e saperla applicare alle scienze della salute.

Comprendere i fondamenti della psicologia e le interazioni bio-psico-sociali che hanno impatto sul comportamento umano e sullo stato nutrizionale.

Comprendere l'evoluzione storica, antropologica e sociologica della dieta, della nutrizione nel contesto della salute e della malattia.

Comprendere i differenti metodi educazionali applicabili alle scienze della salute.

Salute pubblica e promozione della salute

I laureati devono:

Comprendere le caratteristiche di base del Sistema Sanitario Nazionale

Comprendere le basi della Salute Pubblica e della nutrizione collettiva

Disegnare e condurre valutazioni nutrizionali per identificare i bisogni nutrizionali di popolazione e identificare i fattori nutrizionali determinanti per il mantenimento del benessere e della salute

Saper programmare e partecipare alle campagne di prevenzione in nutrizione clinica Promuovere stili di vita salutari tramite interventi educazionali di popolazione.

Promuovere e mantenere appropriate pratiche di igiene, di sicurezza degli alimenti e conoscere i sistemi di controllo e limitazione dei rischi.

Avere conoscenze di base dei fenomeni tossicologici in campo nutrizionale, delle differenti sostanze tossiche presenti negli alimenti ed i rischi connessi al loro consumo. Saper valutare l'esposizione a sostanze chimiche per mezzo della dieta.

Comprendere gli aspetti microbiologici e parassitologici.

Partecipare all'organizzazione e management dei servizi di mensa e ristorazione per diverse collettività.

Saper valutare, monitorare e gestire le catene alimentari e i fattori di tracciabilità.

Comprendere aspetti correlati all'economia ed al management delle industrie alimentari.

Collaborare nella programmazione, sviluppo e implementazione di progetti per la protezione dei consumatori nell'ambito della sicurezza alimentare.

Partecipare al disegno e implementazione e validazione di studi epidemiologici di dietetica, partecipare all'analisi dei risultati, e alla valutazione dei programmi di intervento nutrizionale nei diversi ambiti.

Collaborare con la pianificazione di politiche dirette alla promozione dell'educazione alimentare della popolazione

Conoscenze della dietetica

I laureati devono:

Identificare e classificare gli alimenti. Conoscere come analizzare i prodotti nutrizionali, come stabilirne la composizione e le proprietà chimico-fisiche nonché il valore nutrizionale.

Comprendere le funzioni e la biodisponibilità dei nutrienti, i fabbisogni nutrizionali, conoscere gli introiti raccomandati, i meccanismi del bilancio energetico

Essere in grado di integrare e sintetizzare criticamente le conoscenze che derivano da più discipline utili nella pratica professionale, con particolare riferimento alla interazione tra

alimenti e individuo e all' interazione con l'ambiente.

Saper spiegare al paziente l'impatto della dieta sulla salute e benessere.

Saper applicare le conoscenze in dietetica nella pratica quotidiana, saper spiegare, anche tramite dibattiti e discussioni, le evidenze scientifiche sulle quali si basa la pratica clinica.

Comprendere i processi base della preparazione dei cibi, trasformazione, conservazione di prodotti di derivazione animale e vegetale.

Saper preparare, interpretare e usare le tabelle di composizione degli alimenti e saper utilizzare i database di dietetica.

Implementare i processi legati alla dietetica, che includono gli screening, misurazioni antropometriche di popolazione, identificazione dei bisogni di particolari gruppi, formulazione di obiettivi, pianificazione, attuazione di interventi e valutazione degli obiettivi raggiunti

Management diagnostico e terapeutico degli individui

I laureati devono:

Comprendere e saper soddisfare i bisogni del paziente anche in situazioni complesse correlate allo stato di malattia, all'esposizione ambientale, sia di singoli individui che gruppi, organizzazioni o popolazioni e in base al genere.

Implementare teorie e modelli diagnostici e terapeutici in base alle evidenze scientifiche per garantire la migliore pratica clinica. Giungere alla corretta diagnosi sulle basi dell'analisi e interpretazione dei dati clinici raccolti e delle valutazioni antropometriche e nutrizionali in situazioni di benessere e di malattia in tutti gli stadi della vita.

Traslare i risultati della ricerca recente in raccomandazioni dietetiche

Giungere alla diagnosi tenendo conto degli aspetti nutrizionali della storia clinica, raccogliendo ed interpretando la stessa negli individui sani e malati.

Fornire al paziente informazioni circa la dieta che assume  
Contribuire a stabilire la via di somministrazione dei nutrienti, naturale, parenterale ed enterale e scegliere le formule o preparazioni nutrizionali più appropriate per la nutrizione artificiale

Prevedere, discutere e gestire le possibili complicanze.

Verificare l'efficacia degli strumenti diagnostici e terapeutici applicati.

Saper identificare e valutare deviazioni qualitative e quantitative della bilancia nutrizionale dovuta ad eccesso o deficienza. Comprendere la fisiopatologia delle malattie correlate alla nutrizione.

Identificare i problemi dietetico-nutrizionali dei pazienti, così come i fattori di rischio e le pratiche inappropriate.

Comprendere e usare la terminologia usata nel campo delle scienze della salute. Comprendere la farmacologia clinica e le interazioni tra farmaci e nutrienti.

#### Attività pratica

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. Effettuare 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. Effettuare 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 liste di equivalenti di nutrienti;
12. Saper effettuare il calcolo del fabbisogno nutrizionale per fasce di età;
13. Saper elaborare razioni alimentari per fasce di età;
14. Saper elaborare questionari per la rilevazione delle abitudini e dei consumi alimentari distinte per fasce di età;
15. Saper effettuare interviste sulle abitudini alimentari;
16. Saper svolgere una relazione comprendente l'elaborazione e la valutazione dei dati raccolti;
17. Saper proporre interventi a carattere informativo rivolti a campioni di popolazione;

18. Saper prendere parte ad un programma di indagine epidemiologica nutrizionale;
19. Saper prendere parte 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. Saper eseguire plicometrie, bioimpedenziometrie e test di funzione muscolare;
21. Saper eseguire anamnesi alimentari comprensive della rilevazione dell'apporto energetico globale e per ogni singolo nutriente;
22. Saper calcolare e formulare schemi dietetici per soggetti affetti da patologie;
23. Saper sostenere colloqui di esplicazione della dieta al paziente;
24. Saper seguire casi di anoressia e di bulimia in diverse fasi di trattamento;
25. Saper eseguire iter di valutazione nutrizionale;
26. Saper eseguire casi di pazienti in Nutrizione Artificiale;
27. Saper impostare il trattamento nutrizionale di 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;
29. Conoscere 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. Conoscere 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.

**Sbocchi occupazionali:**

I laureati in Dietista, cui competono le attribuzioni previste dal D.M. del Ministero della Sanità 1994, n.744, e successive modificazioni ed integrazioni, svolgono la loro attività professionale in strutture sanitarie, pubbliche o private, nel territorio e nell'assistenza domiciliare, in rapporto di dipendenza o libero professionale; contribuiscono alla formazione del personale di supporto e concorrono direttamente all'aggiornamento relativo al loro profilo professionale e alla ricerca.

## 1. Dietisti – (3.2.1.4.5)

### Conoscenze richieste per l'accesso



Possono essere ammessi al Corso di laurea candidati che siano in possesso di diploma di scuola media superiore o di titolo estero equipollente, ai sensi dell'art. 6 del D.M. del 22 Ottobre 2004 n. 270. Ai sensi della vigente normativa, il Consiglio del Corso di Laurea (CCdL) ed il Consiglio di Facoltà, per le rispettive competenze, indicano alla Regione ed al M.I.U.R. nei tempi dovuti il numero massimo degli studenti iscrivibili sulla base della disponibilità di personale docente, di strutture didattiche (aule, laboratori) e di strutture assistenziali utilizzabili per la conduzione di attività pratiche di reparto, coerentemente con la normativa nazionale e comunitaria vigente. Il numero programmato di accessi al primo anno di corso è definito ai sensi della Legge n. 264 del 2.8.99 (Norme in materia di accesso ai corsi universitari) e successive modifiche. Al Corso si accede, pertanto, tramite un esame previsto dal Ministero della Pubblica Istruzione dell'Università e della Ricerca Scientifica con apposito Decreto; usualmente consiste nella soluzione di quesiti a risposta multipla, di cui una sola risposta esatta tra le cinque indicate, su argomenti di Biologia, Chimica, Fisica e Matematica e Logica e cultura generale. Per la valutazione della prova si attribuisce 1 punto per ogni risposta esatta; -0,25 punti per ogni risposta sbagliata e 0 punti per ogni risposta non data. Viene stilata, infine, apposita graduatoria che consentirà l'immatricolazione dei vincitori. Il perfezionamento dell'ammissione al corso è subordinato alla esibizione di idonea certificazione intesa a constatare l'assenza di controindicazioni al lavoro cui lo studente è destinato al fine di valutare la sua idoneità alla mansione specifica. L'Università si riserva di verificare, in qualsiasi momento, la persistenza delle condizioni di idoneità alla mansione specifica dello studente su segnalazione del coordinatore teorico pratico e di tirocinio. Gli studenti idonei saranno sottoposti, dalle strutture che ospitano la formazione pratica, alla sorveglianza sanitaria prevista dal D. Lgs. N. 81/2008. Il termine per le immatricolazioni e le iscrizioni agli anni successivi al primo sono fissati dagli organi accademici.

### Modalità di ammissione

Per l'ammissione al corso di studi è necessario essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo. L'accesso al corso di studio è a numero programmato, ai sensi dell'art. 1 della Legge 2 agosto 1999, n. 264. La prova di ammissione, di identico contenuto sul territorio nazionale ed unica per tutti i corsi di studio delle Professioni Sanitarie, è predisposta annualmente dall'Ateneo, secondo modalità e tempistica indicate dal MIUR In attuazione di quanto previsto dal DM n. 270/2004, art. 6, comma 1, agli studenti in ingresso, che nella prova di ammissione abbiano ottenuto nelle discipline di biologia, chimica e fisica, un risultato inferiore rispetto ad una soglia minima stabilita nei relativi bandi, vengono attribuiti degli Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA). Lo studente che non abbia raggiunto tali requisiti dovrà assolvere obblighi formativi aggiuntivi entro il primo semestre del primo anno di corso. L'obbligo formativo si considera assolto quando lo studente abbia frequentato l'apposito corso e abbia superato la relativa prova. Il mancato superamento degli O.F.A. non permetterà di sostenere gli esami di: – Scienze biomediche I – Scienze Fisiche, informatiche e statistiche. A decorrere dall'AA 2022/2023, in base alla Legge n. 33 del 12 aprile 2022 e al successivo D.M. di attuazione n. 930/2022, e al regolamento d'Ateneo DDG n.1221, uno studente può iscriversi contemporaneamente a due diversi Corsi di Laurea, di Laurea Magistrale, anche qualora iscritto ad altre Università, Scuola o Istituto Superiore ad ordinamento speciale, purché i Corsi di Laurea appartengano a classi di laurea diverse, conseguendo due titoli di studio distinti. L'iscrizione a due Corsi di Studio appartenenti a classi di laurea diverse, è consentita qualora i due CdL si differenzino per almeno i due terzi delle attività formative. Qualora l'altro CdL, o corso di master preveda la frequenza obbligatoria, non è consentita l'iscrizione. Per quanto non previsto dal presente Regolamento si rimanda al RDA. Ai fini della doppia iscrizione è istituita una Commissione all'interno del Corso di Laurea che, acquisita la documentazione utile dalla Segreteria Studenti, valuta l'accoglimento della domanda di iscrizione in base alle disposizioni di legge in materia, in vigore alla data di richiesta dell'iscrizione.

#### Caratteristiche della prova finale



Ai sensi dell'articolo 6, comma 3, del decreto legislativo n. 502/1992 e successive modificazioni, e dell'art. 6 del Decreto Interministeriale 19 Febbraio 2009 (Determinazione delle classi delle lauree universitarie delle professioni sanitarie), la prova finale del Corso di Laurea in Dietista ha valore di esame di Stato abilitante all'esercizio

professionale. Per il conseguimento della Laurea è prevista una prova finale con valore di esame di Stato abilitante all'esercizio professionale. La prova finale consiste nella redazione di un elaborato e nella dimostrazione di abilità pratiche. Per la preparazione della prova finale lo studente ha a disposizione 5 CFU. Il tema della tesi di laurea può essere:

- a. Compilativo: analisi e discussione di un problema generale o specifico del Corso di Laurea in Dietista attraverso i dati della Letteratura;
- b. Sperimentale: impostazione di una tematica di studio ed esecuzione di un piano specifico di ricerca. Lo studente avrà la supervisione di un docente del Corso di Laurea, detto Relatore

Per essere ammesso a sostenere l'esame finale, lo Studente deve:

- avere seguito tutti i Corsi di insegnamento ed avere superato i relativi esami,
- aver ottenuto, complessivamente, 180 CFU – aver presentato in tempo utile apposita domanda di assegnazione della tesi di laurea al Presidente del CdS
- aver consegnato nei tempi e con le modalità definite dalla Segreteria Studenti apposita domanda rivolta al Magnifico Rettore e eventuali altri documenti richiesti
- aver consegnato il numero richiesto di copie della tesi di laurea alla Segreteria Didattica almeno 15 giorni prima della data prevista per la discussione.

Secondo la Norma regolamentare relativa alle modalità di partecipazione alle Commissioni per l'espletamento delle prove finali dei Corsi di Laurea delle Professioni Sanitarie (emanata con D.R. n. 149 del 25/02/2014 e modificata con D.R. 1651 del 11.11.2024), la Commissione per la prova finale sarà così composta: Presidente della Scuola di Medicina e Chirurgia o Suo Delegato;

- Presidente del Consiglio di Corso di Laurea in Dietista;
- Direttore di Tirocinio del Corso di Laurea in Dietista;
- n. 6 docenti;
- n. 2 membri designati dalla Federazione nazionale Ordini dei tecnici sanitari di radiologia medica, delle professioni sanitarie tecniche, della riabilitazione e della prevenzione (FNO TSRM e PSTRP);
- Esperti, designati come rappresentanti nelle singole sessioni di Laurea, dal Ministero dell'Università e della Ricerca e dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali e della Salute con i compiti di cui all'art. 7 del D.I. del 19 febbraio 2009. In caso di mancata designazione dei predetti componenti di nomina ministeriale, il Rettore può esercitare il potere sostitutivo;
- Segretario (senza diritto di voto). I componenti docenti delle predette Commissioni dovranno essere preferibilmente individuati tra i relatori. I membri delle Commissioni saranno nominati dal

Rettore su proposta del CCdS.

#### Modalità di svolgimento della prova finale

Le date delle sedute sono comunicate ai Ministeri dell'università e della ricerca scientifica e tecnologica e della sanità che possono inviare esperti, come loro rappresentanti, alle singole sessioni. In caso di mancata designazione dei predetti componenti, il Rettore esercita il

potere sostitutivo. Per il conseguimento della laurea in Dietistica è prevista:

a) una prova pratica nel corso della quale lo studente deve dimostrare, tramite una traccia scritta, di aver acquisito le conoscenze e abilità teorico-pratiche proprie dello specifico profilo professionale di Dietista.

b) la discussione di un elaborato davanti ad una Commissione per dimostrare la preparazione acquisita nelle capacità relative alla professione di Dietista.

Il voto di laurea, espresso in centodecimi, è determinato da:

– media aritmetica dei voti degli esami curriculari;

– valutazione della tesi:

o tesi compilativa fino a 6 punti;

o tesi sperimentale fino a 11 punti;

– attribuzione della lode conferita se richiesta dal relatore e se il candidato ha almeno un voto di partenza pari a 100/110;

– la menzione accademica sarà prevista per i candidati con voto base 105/110 e tesi sperimentale certificata dal relatore;

– studenti che si laureano in corso: si assegnano 2 punti;

– partecipazione al programma Erasmus: vengono attribuiti 1 punto ogni 4 CFU di attività professionalizzante (tirocinio) svolta all'estero, fino a un massimo di 3 punti.

Inoltre, il superamento presso la sede estera di un esame di Corso Integrato che assegni almeno 5 CFU comporta l'attribuzione di 1 punto aggiuntivo. Pertanto, il punteggio massimo ottenibile per il periodo Erasmus è pari a 4 punti, raggiungibili attraverso il riconoscimento delle attività sopra indicate;

– conseguimento in carriera di lodi:  $\geq 6$ : 2 punti;  $\geq 3$ : 1 punto.

## Parte Tabellare

Attività di base



Ambito disciplinare	Settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	MAX	
Scienze propedeutiche	GSPS-05/A Sociologia generale INFO-01/A Informatica	8	8	8

	MEDS-24/A Statistica medica PHYS-06/A Fisica per le scienze della vita, l'ambiente e i beni culturali			
Scienze biomediche	BIOS-06/A Fisiologia BIOS-07/A Biochimica BIOS-12/A Anatomia umana MEDS-02/A Patologia generale MEDS-02/B Patologia clinica MEDS-03/A Microbiologia e microbiologia clinica	19	19	11
Primo soccorso	BIOS-11/A Farmacologia MEDS-05/A Medicina interna MEDS-06/A Chirurgia generale MEDS-23/A Anestesiologia	6	6	3

**Minimo di crediti riservati dall'ateneo**

**33**

**minimo da D.M. 22:**

[Attività caratterizzanti](#)



**Totale Attività di Base**

**33 - 33**

Ambito disciplinare	Settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	MAX	

Scienze della dietistica	MEDS-05/A Medicina interna MEDS-08/A Endocrinologia MEDS-08/B Nefrologia MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche	33	33	30
--------------------------	--	----	----	----

	dietetiche applicate MEDS-10/A Gastroenterologia MEDS-20/A Pediatria generale e specialistica MEDS-24/B Igiene generale e applicata MEDS-26/B Scienze delle professioni sanitarie tecniche diagnostiche, assistenziali e della prevenzione			
Scienze medico-chirurgiche	MEDS-04/A Anatomia patologica MEDS-06/A Chirurgia generale MEDS-10/B Malattie infettive MEDS-19/A Malattie dell'apparato locomotore	9	9	2
Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	MEDS-22/A Diagnostica per immagini e radioterapia MEDS-24/B Igiene generale e applicata	3	3	2

Scienze interdisciplinari cliniche	MEDS-08/A Endocrinologia MEDS-09/A Oncologia medica MEDS-09/C Reumatologia MEDS-12/A Neurologia MEDS-13/A Chirurgia toracica MEDS-15/A Neurochirurgia MEDS-20/B Neuropsichiatria infantile MEDS-23/A Anestesiologia	5	5	4
Scienze umane e psicopedagogiche	PAED-01/A Pedagogia generale e sociale PSIC-01/A Psicologia generale	7	7	2
Scienze interdisciplinari	IINF-05/A Sistemi di elaborazione delle informazioni	3	3	2
Scienze del management sanitario	ECON-06/A Economia aziendale GIUR-04/A Diritto del lavoro	2	2	2
Tirocinio differenziato per specifico profilo	MEDS-26/B Scienze delle professioni sanitarie tecniche diagnostiche, assistenziali e della prevenzione	60	60	60
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 104:</b>		-		

**Totale Attività Caratterizzanti**

122 - 122

Ambito disciplinare	CFU	
	min	MAX
Attività formative affini o integrative	1	1
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo:</b>	-	

<b>Totale Attività Affini</b>	1 - 1
-------------------------------	-------

Descrizione sintetica delle attività affini o integrative



Nel piano didattico è stata inserito n. 1 CFU come attività affine per consentire agli studenti di implementare le conoscenze e abilità relative alla valutazione della composizione corporea.

#### Altre attività



Ambito disciplinare		CFU	
		min	MAX
A scelta dello studente		6	
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	5	
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	4	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Altre attività quali l'informatica, attività seminariali ecc.	6	
	Laboratori professionali dello specifico SSD	3	
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
<b>Totale Altre Attività</b>		<b>24 - 24</b>	

#### Raggruppamento settori

Per modificare il raggruppamento dei settori

#### Riepilogo CFU



<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>180</b>
---	------------

Range CFU totali del corso

180 - 180

**Massimo numero di crediti riconoscibili (D.M. n. 931/2024)**

**48**

**Offerta Didattica Programmata**

Attività di base	Settore	CFU
Scienze propedeutiche	<div data-bbox="831 640 1286 741">GSPS-05 /A Sociologia generale</div> <div data-bbox="831 808 1286 871">INFO-01 /A Informatica</div> <div data-bbox="831 938 1286 1001">MEDS-24/A Statistica medica</div> <div data-bbox="831 1068 1286 1211">PHYS-06/A Fisica per le scienze della vita, l'ambiente e i beni culturali</div>	8 - 8
Scienze biomediche	<div data-bbox="831 1301 1286 1364">BIOS-06/A Fisiologia</div> <div data-bbox="831 1431 1286 1494">BIOS-07/A Biochimica</div> <div data-bbox="831 1561 1286 1624">BIOS-12/A Anatomia umana</div> <div data-bbox="831 1691 1286 1785">MEDS-02/A Patologia generale</div> <div data-bbox="831 1852 1286 1915">MEDS-02/B Patologia clinica</div> <div data-bbox="831 1982 1286 2074">MEDS-03/A Microbiologia e microbiologia clinica</div>	0 9 - 1 9

Primo soccorso	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">BIOS-11 / A Farmacologia</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">MEDS-05 / A Medicina interna</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">MEDS-06 / A Chirurgia generale</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">MEDS-23 / A Anestesiologia</div>	<b>6</b> - 6
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 33</b> (minimo da D.M. 22)		
<b>Totale attività di Base</b>		3 3 - 3 3

Attività caratterizzanti	Settore	CFU <del>661</del>
Scienze della dietistica	MEDS-08 / A Endocrinologia	<b>0</b> 3 - 3 3
	MEDS-08 / B Nefrologia	
	MEDS-08 / C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate	
	MEDS-10 / A Gastroenterologia	

	MEDS-20/A Pediatria generale e specialistica	
	MEDS-24/B Igiene generale e applicata	
Scienze medico-chirurgiche	MEDS-04/A Anatomia patologica	9 -
	MEDS-06/A Chirurgia generale	
	MEDS-10/B Malattie infettive	
	MEDS-19/A Malattie dell'apparato locomotore	
Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	MEDS-24/B Igiene generale e applicata	9 -
Scienze interdisciplinari cliniche	MEDS-08/A Endocrinologia	6 -
	MEDS-09/A Oncologia medica	5
	MEDS-12/A Neurologia	
	MEDS-15/A Neurochirurgia	
	MEDS-23/A Anestesiologia	
Scienze umane e psicopedagogiche	PAED-01/A Pedagogia generale e sociale	0 -
		7

	PSIC-01 /A Psicologia generale	
Scienze interdisciplinari	IINF-05 /A Sistemi di elaborazione delle informazioni	0 - 3
Scienze del management sanitario	ECON-06 /A Economia aziendale  GIUR-04 /A Diritto del lavoro	0 - 2
Tirocinio differenziato per specifico profilo <sup>1</sup>		6 0 - 6 0
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: -</b> (minimo da D.M. 104)		
<b>Totale attività caratterizzanti</b>		1 2 2 - 1 2 2

**✘ Errori Attività Caratterizzanti**

<sup>1</sup> Nell'ambito: Tirocinio differenziato per specifico profilo non è stato inserito alcun settore

Attività affini	Settore	<b>CFU</b> <b>0/61</b>
-----------------	---------	---------------------------

Attività formative affini o integrative		0 -
<b>Totale attività Affini</b>		1 -
		1

**✗ Errori Attività Affini<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Nell'ambito: Attività formative affini o integrative non è stato inserito alcun settore

Altre attività		CFU Rad
A scelta dello studente		6 -
		6
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	5 -
		5
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	4 -
		4
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Altre attività quali l'informatica, attività seminariali ecc.	6 -
		6
	Laboratori professionali dello specifico SSD	3 -
		3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		
<b>Totale Altre Attività</b>		2 4 -

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>180</b>
<b>CFU totali inseriti</b>	<b>180</b>

### [Regolamento Didattico del CdS](#)

Pdf inserito: 

### [Indicazione dei piani di studio offerti agli studenti](#)

### [Matrice di Tuning](#)

#### **A) SCIENZE DI BASE E PROPEDEUTICHE**

##### **Conoscenza e comprensione**

- A1 - Conoscenza e comprensione delle basi dei fenomeni fisici, biologici e biochimici.
- A2 - Conoscenza dei principi fondamentali della medicina di laboratorio.
- A3 - Conoscenza della struttura e funzione normale dell'organismo.
- A4 - Conoscenza delle anomalie morfo-funzionali dell'organismo che si riscontrano nelle diverse malattie legate alla nutrizione per eccesso o per difetto
- A5 - Conoscenza delle anomalie morfo-funzionali dell'organismo nelle diverse malattie in fase acuta, di emergenza e cronica
- A6 - Competenze informatiche utili alla gestione dei sistemi informatici dei servizi

##### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

- A7 - Capacità di identificare i bisogni fisici e biologici dell'individuo, correlati all'alimentazione ed alla nutrizione.

A8 - Capacità di identificare errori del metabolismo, alterazioni enzimatiche e dei cicli biologici e relative conseguenze sullo stato di salute

A9 - Capacità di identificare alterazioni su base genetica

~~Tali conoscenze e capacità saranno acquisite nell'ambito dei seguenti insegnamenti e attività formative:~~

~~Scienze Biomediche I (I anno, I semestre)~~

~~Scienze Fisiche informatiche e Statistiche (I anno, I semestre)~~

~~Biochimica e Fisiologia della Nutrizione (I anno, I semestre)~~

~~Scienze Biomediche II (I anno, II semestre)~~

~~Malattie del Metabolismo e Terapia Dietetica (II anno, II semestre)~~

~~Tirocinio Pratico (I anno)~~

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

**Tali conoscenze e capacità saranno acquisite nell'ambito dei seguenti insegnamenti e attività formative:**

**Scienze Biomediche I (I anno, I semestre)**

**Scienze Fisiche informatiche e Statistiche (I anno, I semestre)**

**Biochimica e Fisiologia della Nutrizione (I anno, I semestre)**

**Scienze Biomediche II (I anno, II semestre)**

**Malattie del Metabolismo e Terapia Dietetica (II anno, II semestre)**

**Tirocinio Pratico (I anno)**

~~Nessuna attività formativa attualmente inserita~~

## **B) EPIDEMIOLOGIA E PREVENZIONE**

### **Conoscenza e comprensione**

B1- Conoscenza e comprensione dei principi fondamentali di igiene e microbiologia

B2- Conoscenza e comprensione dei principali aspetti psicologici e pedagogici di comunità

B3- Conoscenza di linee guida e raccomandazioni dei principali enti e società scientifiche nazionali ed internazionali nel settore della nutrizione e delle scienze dietetiche

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

B4-Capacità di elaborare e somministrare questionari per la rilevazione delle abitudini alimentari

B5-Capacità di condurre indagini per rilevare il consumo di specifici alimenti e singoli nutrienti in gruppi di popolazione

B6-Capacità di effettuare prelievi di campioni alimentari per l'esecuzione di controlli microbiologici e di interpretare i risultati di tali esami

B7- Capacità di identificare i fattori di rischio alimentare per la salute occupazionale

B8-Capacità di identificare i bisogni psicologici e sociali legati all'alimentazione e alla nutrizione, sia durante l'età evolutiva che nella popolazione generale

B9- Capacità di progettare e promuovere programmi di screening e

prevenzione della salute, in particolare per quanto concerne gli aspetti nutrizionali, e di interpretarne i risultati

B10- Capacità di progettare, attuare e valutare interventi dietetico-nutrizionali sia nell'ambito di servizi di ristorazione collettiva che in ambito clinico

B11-Capacità di eseguire relazioni valutative su strutture di ristorazione

~~Tali conoscenze e capacità saranno acquisite nell'ambito dei seguenti insegnamenti e attività formative:~~

~~Scienze Fisiche informatiche e Statistiche (I anno, I semestre)~~

~~Prevenzione ambienti di lavoro (I anno, I semestre)~~

~~Scienze Umane e Management (I anno, II semestre)~~

~~Nutrizione Materno Infantile (II anno, I semestre)~~

~~Scienze della dietistica applicate alla prevenzione e alla educazione alimentare ((II anno, I semestre)~~

~~Nutrizione delle Collettività e Ristorazione collettiva (III anno, I semestre)~~

~~Competenze Informatico-Linguistiche (III anno, II semestre)~~

~~Laboratori SSD (III anno, II semestre)~~

~~Tirocinio Pratico (I e II anno)~~

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

Tali conoscenze e capacità saranno acquisite nell'ambito dei seguenti insegnamenti e attività formative:

Scienze Fisiche informatiche e Statistiche (I anno, I semestre)

Prevenzione ambienti di lavoro (I anno, I semestre)

Scienze Umane e Management (I anno, II semestre)

Nutrizione Materno Infantile (II anno, I semestre)

Scienze della dietistica applicate alla prevenzione e alla educazione alimentare ((II anno, I semestre)

Nutrizione delle Collettività e Ristorazione collettiva (III anno, I semestre)

Competenze Informatico-Linguistiche (III anno, II semestre)

Laboratori SSD (III anno, II semestre)

Tirocinio Pratico (I e II anno)

~~Nessuna attività formativa attualmente inserita~~

## **C) SCIENZE DIETETICHE**

### **Conoscenza e comprensione**

C1- Conoscenza della classificazione e delle caratteristiche dei macronutrienti

C2- Conoscenza della classificazione e delle caratteristiche dei micronutrienti

C3-Comprensione dei meccanismi che regolano il bilancio energetico

C4-Conoscenza delle caratteristiche degli alimenti crudi e delle trasformazioni indotte dai processi di cottura e di conservazione

C5-Conoscenza delle tecniche di valutazione antropometrica

C6-Conoscenza delle tecniche di valutazione dello stato nutrizionale

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

C7- Capacità di individuare ed utilizzare le tecniche idonee per la valutazione dello stato nutrizionale e delle caratteristiche antropometriche del singolo individuo (plicometria, studio dei distretti corporei mediante DEXA e BOD-POD, bioimpedenziometria)

C8-Capacità di formulare tabelle di composizione degli alimenti

C9-Capacità di predisporre liste di equivalenza nutrizionale e suggerire

equivalenti di nutrienti non graditi o non tollerati nell'ambito di una dieta  
C10-Capacità di calcolare il fabbisogno nutrizionale per fasce di età e grado di attività fisica  
C11-Capacità di acquisire correttamente una anamnesi nutrizionale  
C12-Capacità di interpretare correttamente i risultati delle indagini antropometriche e identificare fattori di rischio

~~Tali conoscenze e capacità saranno acquisite nell'ambito dei seguenti insegnamenti e attività formative:~~

~~Biochimica e Fisiologia della Nutrizione (I anno, I semestre)~~

~~Malattie del Metabolismo e Terapia Dietetica (II anno, II semestre)~~

~~Scienze della Dietistica Applicate alla Clinica (II anno, I semestre)-  
Malnutrizione e Nutrizione Artificiale (II anno, II semestre)-  
Tirocinio Pratico (II e III anno)~~

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle  
seguenti attività formative:**

Tali conoscenze e capacità saranno acquisite nell'ambito dei seguenti  
insegnamenti e attività formative:

Biochimica e Fisiologia della Nutrizione (I anno, I semestre)

Malattie del Metabolismo e Terapia Dietetica (II anno, II semestre)

Scienze della Dietistica Applicate alla Clinica (II anno, I semestre)  
Malnutrizione e Nutrizione Artificiale (II anno, II semestre)  
Tirocinio Pratico (II e III anno)

~~Nessuna attività formativa attualmente inserita~~

## **D) RICERCA SCIENTIFICA, AGGIORNAMENTO E FORMAZIONE CONTINUA**

### **Conoscenza e comprensione**

D1-Conoscenza delle fonti informatiche e dei sistemi di banche dati per il reperimento di informazioni aggiornate e per la consultazione della letteratura scientifica

D2-Conoscenza delle principali metodiche di analisi statistica

D3-Capacità di scegliere la tipologia di formazione continua più adeguata alle specifiche esigenze professionali

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

D4-Capacità di pianificare studi per verificare l'efficacia degli interventi nutrizionali

D5-Capacità di formulare un progetto di ricerca in ambito nutrizionale con identificazione degli obiettivi, pianificazione degli interventi, scelta della casistica, analisi ed interpretazione dei risultati

D6-Capacità di utilizzare strumenti informatici per il reperimento di materiale bibliografico

D7-Capacità di selezionare materiale bibliografico adeguato e di comprendere le informazioni in esso contenute, anche in lingua inglese

D8-Capacità di gestire informazioni biomediche ed utilizzarle per informare soggetti sani e affetti da specifiche patologie a scopo di educazione e prevenzione

~~Tali conoscenze e capacità saranno acquisite nell'ambito dei seguenti insegnamenti e attività formative:~~

~~Scienze Fisiche informatiche e Statistiche (I anno, I semestre)~~

~~Scienze della dietistica applicate alla prevenzione e alla educazione alimentare ((II anno, I semestre)~~

~~Competenze Informatico-Linguistiche (III anno, II semestre)~~

~~Laboratori SSD (III anno, II semestre)~~

~~Tirocinio Pratico (II e III anno)~~

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

**Tali conoscenze e capacità saranno acquisite nell'ambito dei seguenti insegnamenti e attività formative:**

**Scienze Fisiche informatiche e Statistiche (I anno, I semestre)**

**Scienze della dietistica applicate alla prevenzione e alla educazione alimentare ((II anno, I semestre)**

**Competenze Informatico-Linguistiche (III anno, II semestre)**

**Laboratori SSD (III anno, II semestre)**

## Tirocinio Pratico (II e III anno)

~~Nessuna attività formativa attualmente inserita~~

**E) ETICA E MANAGEMENT**

## **Conoscenza e comprensione**

E1-Conoscenza dei principi fondamentali dell'economia, dell'organizzazione sanitaria e del diritto del lavoro

E2- Conoscenza dei principi fondamentali di bioetica e di deontologia professionale

## **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

E3-Capacità di organizzare servizi di dietistica

E4-Capacità di identificare e rispettare il ruolo delle differenti professionalità sanitarie

E5-Capacità di identificare e gestire problematiche bioetiche nel rapporto con il paziente

E6-Capacità di prendere decisioni deontologicamente corrette nel rispetto dello specifico ruolo professionale

E7-Capacità di tenere rapporti corretti nell'ambito di team multidisciplinari e nelle interazioni con le strutture sanitarie

~~Tali conoscenze e capacità saranno acquisite nell'ambito dei seguenti insegnamenti e attività formative:~~

~~Scienze Umane e Management (I anno, II semestre)~~

~~Primo Soccorso (III anno, II semestre)~~

~~Tirocinio Pratico (II e III anno)~~

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

**Tali conoscenze e capacità saranno acquisite nell'ambito dei seguenti insegnamenti e attività formative:**

**Scienze Umane e Management (I anno, II semestre)**

**Primo Soccorso (III anno, II semestre)**

**Tirocinio Pratico (II e III anno)**

~~Nessuna attività formativa attualmente inserita~~

## **F) NUTRIZIONE CLINICA**

### **Conoscenza e comprensione**

F1- Conoscenza dei principi di base della nutrigenomica

F2-Conoscenza dei meccanismi del bilancio idroelettrolitico

F3-Conoscenza delle patologie correlate a comportamenti alimentari errati e dei principi per il loro trattamento

F4-Conoscenza delle patologie associate a malnutrizione per difetto e per eccesso

F5-Conoscenza dei nutraceutici e degli alimenti funzionali

F6-Comprensione dei principi alla base della terapia medico-nutrizionale

F7-Conoscenza degli approcci nutrizionali appropriati a specifiche situazioni fisiologiche (età evolutiva, gravidanza, soggetti anziani) e patologiche

F8-Conoscenza delle tecniche di nutrizione artificiale

F9-Conoscenza delle miscele per nutrizione artificiale, dei supplementi

orali e delle loro caratteristiche

F10-Conoscenza degli alimenti medici a fini speciali, dei loro ambiti di utilizzo e del loro impatto sulla salute

## Capacità di applicare conoscenza e comprensione

F11–Capacità di valutare lo stato di salute di un paziente, individuando l'approccio più opportuno, tramite il coinvolgimento di altri professionisti sanitari

F12–Capacità di individuare soggetti malnutriti e a rischio di malnutrizione, per eccesso o per difetto, e di pianificare opportuni interventi, anche tramite l'utilizzo di supplementi dietetici ed alimenti funzionali

F13–Capacità di pianificare interventi dietetici per specifiche condizioni fisiologiche (età evolutiva, gravidanza, soggetti anziani) e patologiche

F14–Capacità di collaborare con altri professionisti sanitari (medici e infermieri) alla pianificazione e attuazione di trattamenti di nutrizione artificiale

F15–Capacità di identificare disturbi dell'alimentazione e della nutrizione (DNA) e di collaborare con professionisti del settore (medici, psichiatri e psicologi) per la definizione di interventi nutrizionali

F16–Capacità di valutare l'efficacia degli interventi dietetico–nutrizionali

F17– Capacità di spiegare la terapia nutrizionale al paziente e/o ai caregivers e capacità di offrire counselling appropriato

F18–Capacità di individuare le aree di competenza specifiche del dietista e comprendere quando è opportuno coinvolgere altri professionisti

~~Tali conoscenze e capacità saranno acquisite nell'ambito dei seguenti insegnamenti e attività formative:~~

~~Biochimica e Fisiologia della Nutrizione (I anno, I semestre)~~

~~Scienze Medico–Chirurgiche (I anno, II semestre)~~

~~Scienze della Dietistica Applicate alla Clinica (II anno, I semestre)~~

~~Nutrizione Materno Infantile (II anno, I semestre)~~

~~Malattie del Metabolismo e Terapia Dietetica (II anno, II semestre)~~

~~Malnutrizione e Nutrizione Artificiale (II anno, II semestre)~~

~~Primo Soccorso (III anno, II semestre)~~

~~Scienze Psicologiche e disturbi dell'alimentazione e della nutrizione.(III anno, I semestre)~~

~~Tirocinio Pratico (II e III anno)~~

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

**Tali conoscenze e capacità saranno acquisite nell'ambito dei seguenti insegnamenti e attività formative:**

**Biochimica e Fisiologia della Nutrizione (I anno, I semestre)**

**Scienze Medico–Chirurgiche (I anno, II semestre)**

**Scienze della Dietistica Applicate alla Clinica (II anno, I semestre)**

**Nutrizione Materno Infantile (II anno, I semestre)**

**Malattie del Metabolismo e Terapia Dietetica (II anno, II semestre)**

**Malnutrizione e Nutrizione Artificiale (II anno, II semestre)**

**Primo Soccorso (III anno, II semestre)**

**Scienze Psicologiche e disturbi dell'alimentazione e della nutrizione.(III anno, I semestre)**

**Tirocinio Pratico (II e III anno)**

~~Nessuna attività formativa attualmente inserita~~

**Offerta Didattica Erogata**

Non sono stati caricati i record degli insegnamenti

**Didattica programmata per coorte**

Nessun docente titolare di insegnamento inserito

### Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

#### Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

[https://medicina.unicz.it/corso\\_studio/dietistica/calendario\\_lezioni](https://medicina.unicz.it/corso_studio/dietistica/calendario_lezioni)

Data di inizio dell'attività didattica

01/11/2026

#### Calendario degli esami di profitto


[https://medicina.unicz.it/corso\\_studio/dietistica/calendario\\_esami](https://medicina.unicz.it/corso_studio/dietistica/calendario_esami)

#### Calendario sessioni della Prova finale

[https://medicina.unicz.it/corso\\_studio/dietistica/calendario\\_sedute](https://medicina.unicz.it/corso_studio/dietistica/calendario_sedute)

### Infrastrutture

#### Aule

Pdf inserito: 

#### Laboratori e Aule Informatiche

Link inserito: <http://web.unicz.it/it/page/laboratori-di-informatica>

Pdf inserito: 

#### Sale Studio

Pdf inserito: 

#### Biblioteche

Link inserito: <http://sba.unicz.it/>

Pdf inserito: 

### Servizi a supporto

**Orientamento in ingresso e in itinere**

**Tutorato**

Pdf inserito: 

**Assistenza per lo svolgimento di  
periodi di formazione all' esterno  
(tirocini e stage)**

**Accompagnamento al lavoro**

Link inserito:

<http://web.unicz.it/it/category/bacheca-umg-lavoro>

**Eventuali altre iniziative**

### Opinioni studenti

### Opinioni dei laureati

### Dati di ingresso, di percorso e di uscita

I dati statistici sono desumibili dalla Scheda degli indicatori annuali forniti dall'ANVUR (allegata in pdf) e dall'indagine Almalaurea sul Profilo dei Laureati scaricabile dal Link sottostante.

Pdf inserito: 

### Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare

Le attività di tirocinio degli studenti del CdS in Dietistica si sono svolte negli ultimi AA oltre che presso il Policlinico Universitario “R Dulbecco” di Catanzaro, con la supervisione dei docenti tutor afferenti al CdS e del Direttore di tirocinio, presso l'Azienda Ospedaliera Pugliese Ciaccio di Catanzaro nelle seguenti sedi: Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro (presso il SIAN diretto dal dr Francesco Faragò), Azienda Ospedaliera di Cosenza presidio Annunziata (responsabile delle attività di tirocinio dietista Maria Luisa Lanzillotti); Azienda Sanitaria Provinciale di Reggio Calabria (responsabile delle attività di tirocinio dietista Elisa Lazzarino, e presso il SIAN diretto dal dr. Milani, presso il servizio di nutrizione clinica dell'ospedale di Locri responsabile il dr. Fortugno), Azienda Sanitaria Provinciale di Crotona (responsabile delle attività di tirocinio dietista Debora Mandica) SCAMAR srl, ente di ristorazione collettiva. I responsabili degli enti hanno giudicato che gli studenti mediamente possedano un buon livello di competenze tecnico-professionali di base. Gli studenti tirocinanti possedevano inoltre, a giudizio di tutti i responsabili, un'ottima disposizione al lavoro di gruppo e desiderio di apprendere, mentre non in tutti i casi la capacità di lavorare per obiettivi, rispettando scadenze prefissate è stata giudicata positivamente, anche se è stato generalmente sufficiente l'intervento dei tutors delle attività di tirocinio per risolvere le difficoltà riscontrate.

Globalmente, gli obiettivi formativi, definiti all'inizio del percorso individuale, sono stati giudicati adeguati da tutti gli enti coinvolti.

## Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

### Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

Il Gruppo di Gestione AQ del CdS è costituito da 7 componenti, di cui, 1 rappresentante degli studenti (Sig. Carmelo Nisticò), 1 rappresentante del personale amministrativo della Scuola di Medicina (Sig. Dario Marzano) e 4 Docenti. Oltre al Presidente del CdS (Prof.ssa Elisa Mazza), al Vicepresidente (Prof.ssa Yvelise Ferro) la rappresentanza del corpo docente è costituita da 3 docenti con incarico di insegnamento (prof.ssa Teresa Pasqua, prof Eugenio Garofalo e prof.ssa Samantha Maurotti) al fine garantire un'attenzione specifica alle diverse problematiche che gli studenti si trovano ad affrontare al procedere del percorso accademico. In questo momento il ruolo di Direttore del Tirocinio è ricoperto dalla prof.ssa Elisa Mazza, carica fondamentale nell'ambito del gruppo AQ, la cui presenza garantisce che eventuali problemi relativi allo svolgimento delle attività di formazione pratica ricevano pronta e adeguata attenzione. Fondamentale è anche la funzione della rappresentanza degli studenti, che funge da tramite tra la componente studentesca ed i docenti, assicurandosi che le esigenze e le difficoltà degli studenti vengano discusse dal gruppo AQ e che le soluzioni individuate vengano trasmesse in maniera chiara alla componente studentesca. La presenza di una rappresentante del personale di segreteria didattica consente inoltre che anche i problemi organizzativi e logistici ricevano la dovuta attenzione e che le soluzioni individuate vengano prontamente attuate. Il coordinamento del gruppo AQ è responsabilità del Presidente del CdS, che ne convoca le riunioni. Il gruppo AQ si riunisce, di persona o con riunioni telematiche, con cadenza almeno semestrale, oltre che in risposta a esigenze specifiche, anche relative alle scadenze di preparazione della documentazione richiesta dal MIUR (SUA-Cds-riesame annuale-riesame ciclico).

Il Gruppo AQ verifica l'efficienza organizzativa del CdS e delle sue strutture didattiche, redige i documenti necessari, verifica l'efficacia della gestione del Corso, valuta le cause di eventuali risultati insoddisfacenti e propone al CCdS eventuali azioni correttive per aumentare l'efficacia della formazione erogata.

Programmazione dei lavori. Il gruppo AQ si riunirà in prima istanza per la valutazione e la congruenza delle schede dei C.I.; nei mesi da aprile a novembre verranno effettuate delle riunioni con gli stakeholder e per la programmazione delle attività dell'a.a. successivo, in particolare per quanto riguarda l'orientamento degli studenti di nuova immatricolazione e la conclusione del percorso formativo degli studenti dell'ultimo anno di corso. Altre riunioni saranno calendarizzate per la fine del I e del II semestre per discutere l'andamento delle attività dei relativi semestri.

Verranno inoltre calendarizzati degli incontri durante il II semestre per la stesura della Scheda di Monitoraggio Annuale del CdS, SuA CdS ed eventuali incontri aggiuntivi potranno essere programmati se necessario, su richiesta di un componente dell'AQ, di altri docenti del corso o in seguito a segnalazioni pervenute da parte degli studenti.



Al Presidente della Scuola di Medicina e Chirurgia  
Prof. Luca Gallelli  
SEDE

OGGETTO: proposta Seminari CdS Dietista A.A. 2025/2026

Il Dietista è il professionista sanitario responsabile della corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione, compresi gli aspetti educativi e il supporto all'attuazione delle politiche alimentari. Tra gli ambiti di competenza rientrano:

- l'attività didattico-educativa e informativa volta a promuovere principi di alimentazione corretta, favorendo il recupero e il mantenimento di un buono stato di salute del singolo, delle collettività e di gruppi di popolazione;
- lo studio e l'elaborazione di razioni alimentari per soddisfare i bisogni nutrizionali di specifici gruppi, nonché la pianificazione e l'organizzazione dei servizi di alimentazione per comunità di sani e malati.

In questi ambiti, l'aggiornamento continuo e il legame con la ricerca scientifica rappresentano strumenti fondamentali per garantire un'elevata qualità della pratica professionale. Per questo, al fine di potenziare il modello formativo e promuovere l'acquisizione di abilità e competenze avanzate, proponiamo l'organizzazione di Seminari *core competence*.

Questi incontri, condotti da dietisti esperti di rilievo nazionale e internazionale, offriranno agli studenti del CdS di Dietista del nostro Ateneo un'occasione unica per confrontarsi con le più recenti evidenze scientifiche e le migliori pratiche professionali, contribuendo così al miglioramento degli standard accademici e agli indicatori di performance della professione. Inoltre, i seminari saranno un'opportunità per avvicinare gli studenti al mondo della ricerca, ai percorsi di Dottorato di Ricerca e favorire l'internazionalizzazione. Pertanto, si richiede l'approvazione dei seguenti seminari per il CdS di Dietista:

### 1. Seminario online dal titolo: RISTORAZIONE SCOLASTICA E NUOVI SCENARI SOCIALI E DI SALUTE NELLA POPOLAZIONE PEDIATRICA

Data: mercoledì 6 maggio 2026, durata 1 giornata (1 CFU), rivolto a tutti gli studenti iscritti al CdS di Dietista, che per il 3 anno verranno effettuati nell'ambito dei laboratori SSD.

Relatore: ERSILIA TROIANO.

La dr.ssa Troiano è Presidente Nazionale dell'Associazione Tecnico Scientifica Dell'alimentazione Nutrizione E Dietetica (ASAND); è Dietista Responsabile dell'Ufficio Programmazione Dietetica della Direzione Servizi Sociali, Educativi e Scolastici - Servizi all'infanzia, Municipio III, Roma Capitale. È stata Assegnista di ricerca presso la Fondazione per lo Studio degli Alimenti e della Nutrizione di Roma, ed ha collaborato con l'Unità di Epidemiologia e Genetica delle Popolazioni e con l'Unità di Nutrizione Umana dell'Istituto di Scienze dell'Alimentazione (CNR) di Avellino. È Autore e coautore di n. 27 lavori scientifici pubblicati su riviste nazionali ed internazionali, n. 8 libri, n. 11 capitoli di libri. Collabora con l'associazione TWO LIFE.

### 2. Seminario online dal titolo: DIETE A CONSISTENZA MODIFICATA: STRUMENTI PER PARLARE TUTTI LA STESSA LINGUA

Data: mercoledì 29 aprile 2026, durata 1 giornata (1 CFU), rivolto a tutti gli studenti iscritti al CdS di Dietista, che per il 3 anno verranno effettuati nell'ambito dei laboratori SSD.

## Corso di Laurea in Dietista

Relatore: TAIRA MONGE

La dr.ssa Monge è Dietista presso la SC dietetica e nutrizione clinica, AOU Città della Salute e della Scienza di Torino-Presidio Molinette e docente nella disciplina di Scienze e Tecniche Dietetiche nel Corso di Laurea in Dietistica dell'Università degli Studi di Torino. È autore e coautore di lavori scientifici pubblicati su riviste nazionali ed internazionali, e capitoli di libri. È stata Segretario Nazionale dell'Associazione Tecnico Scientifica Dell'alimentazione Nutrizione E Dietetica (ASAND) di cui oggi è consigliere nazionale e membro del gruppo di lavoro dedicato alla nutrizione in oncologia.

### 3. Seminario online dal titolo: L'EVOLUZIONE DELLA PROFESSIONE DEL DIETISTA E PROSSIME SFIDE: FACCIAMO IL PUNTO

Data: giovedì 23 aprile 2026, durata 1 giornata (1 CFU), rivolto a tutti gli studenti iscritti al CdS di Dietista, che per il 3 anno verranno effettuati nell'ambito dei laboratori SSD.

Relatore: MARCO TONELLI.

Il dr Marco Tonelli è Dietista presso U.O. di Diabetologia e Endocrinologia dell'Ospedale di Orvieto – ASL UMBRIA 2. Tra gli innumerevoli incarichi ricoperti a livello nazionale, ha coperto la carica di Segretario Regionale dell'Associazione Nazionale Dietisti (ANDID) per l'Umbria, è stato Consigliere Nazionale ANDID, è stato eletto Segretario Nazionale ANDID e Presidente Nazionale della stessa Associazione, è stato componente del board scientifico del periodico in formato elettronico “Nutrizione33”, dove scriveva articoli inerenti la nutrizione clinica. Dal mese di novembre 2019 è Presidente della Commissione d'albo dei dietisti dell'ordine dei TSRM PSTRP dell'ordine di PG-TR e dal mese di ottobre 2020 è Presidente della Commissione d'Albo Nazionale dei dietisti presso la Federazione degli Ordini dei TSRM-PSTRP.

### 4. Seminario online dal titolo: NUOVE LINEE GUIDA PER IL TRATTAMENTO DELL'OBESITÀ

Data: mercoledì 13 maggio 2026, durata 1 giornata (1 CFU), rivolto a tutti gli studenti iscritti al CdS di Dietista, che per il 3 anno verranno effettuati nell'ambito dei laboratori SSD.

Relatore: FABRIZIA LISSO.

La dr.ssa Fabrizia Lisso, Dietista e PhD in Scienze della Nutrizione, è dietista clinica con formazione in Dietistica e Biotecnologie Genetiche, attualmente impegnata come professionista sanitaria presso l'ASL di Foggia (Ospedale “Tatarella”), dove si occupa di assistenza nutrizionale e gestione dietetica dei pazienti. La dr.ssa Lisso collabora a progetti scientifici e pubblica regolarmente articoli su riviste internazionali in ambito nutrizionale, in particolare su temi legati alla nutrizione materno-fetale, all'impatto della nutrizione e dello stile di vita su salute metabolica, e alla valutazione dietetica in popolazioni cliniche, risultando co-autrice di numerose pubblicazioni scientifiche. È consigliera dell'Associazione Tecnico Scientifica Dell'alimentazione Nutrizione E Dietetica.

Si resta a disposizione per ulteriori chiarimenti o approfondimenti.

Catanzaro, 15/01/2026

Il Presidente CdS Dietista  
Elisa Mazza



**Università Magna Græcia di Catanzaro**



**Corso di Laurea in Dietista**