

## Corso di studi: Dietistica (Laurea)

**Denominazione:** Dietistica

**Dipartimento :** MEDICINA CLINICA E SPERIMENTALE

**Classe di appartenenza:** L/SNT3 Lauree in professioni sanitarie tecniche

**Obiettivi formativi:** I laureati in Dietistica sono operatori delle professioni sanitarie dell'area tecnico-diagnostica e dell'area

tecnico-assistenziale che svolgono, con autonomia professionale, le procedure tecniche necessarie alla esecuzione di metodiche diagnostiche sulla persona, e attività tecnico-assistenziale, in attuazione di quanto previsto nei regolamenti concernenti l'individuazione della figura e del relativo profilo professionale definito con decreto del Ministro della Sanità. I laureati in Dietistica 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 che si sviluppano in età evolutiva, adulta e geriatrica, sui quali si focalizza il loro intervento diagnostico e 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 in Dietistica devono raggiungere le competenze professionali di seguito indicate e specificate. Il raggiungimento delle competenze professionali si attua attraverso una formazione teorica e pratica che includa anche l'acquisizione di competenze comportamentali e che venga conseguita nel contesto lavorativo specifico al 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.

In particolare sono obiettivi formativi specifici:

- Fornire le basi per le conoscenze dei fenomeni biologici e patologici
- Fornire le adeguate conoscenze sulle condizioni che possono influire sullo stato di nutrizione e sulle metodologie necessarie ad effettuare una corretta valutazione nutrizionale.
- Fornire le basi per la messa a punto di programmi nutrizionali specifici e personalizzati in relazione alle diverse patologie, alle richieste del paziente e per interventi di educazione nutrizionale sulla popolazione.
- Fornire gli strumenti necessari per effettuare controlli di qualità dei singoli alimenti e della catena di produzione del prodotto alimentare; dei principi di sicurezza sul luogo di lavoro e di radioprotezione.

Il 1° anno è finalizzato a fornire le conoscenze biomediche e igienico preventive di base, i fondamenti della disciplina professionale quali requisiti per affrontare la prima esperienza di tirocinio finalizzata all'orientamento dello studente negli ambiti professionali di riferimento e all'acquisizione delle competenze di base.

Il 2° anno è finalizzato a fornire appropriate conoscenze sulle condizioni che sono in grado di influire sullo stato di nutrizione, così da poter effettuare una corretta valutazione nutrizionale nelle varie situazioni, utilizzando le metodologie necessarie, nonché a fornire gli strumenti per la comprensione del significato dei controlli di qualità degli alimenti e della catena di produzione dei prodotti alimentari.

Il 3° anno è finalizzato a fornire le conoscenze per lo sviluppo di programmi nutrizionali specifici e personalizzati in relazione a varie patologie e alle richieste del paziente, a preparare inoltre alla messa a punto di interventi di educazione nutrizionale sulla popolazione, a provvedere a riguardare sui principi di sicurezza relativi ai luoghi di lavoro.

**Numero stimato immatricolati:** 12

**Requisiti di ammissione e modalità di verifica:** Il corso di laurea triennale in Dietistica è a numero programmato in base all'art. 1 della L. 264/99.

Il test di ammissione, di contenuto identico in tutte le sedi di prova, è predisposto dal MIUR, avvalendosi di soggetti con comprovata competenza in materia, individuati nel rispetto dei principi di imparzialità, trasparenza e riservatezza, tenuti al rigoroso rispetto del segreto professionale e d'ufficio e di una Commissione di esperti, per la validazione delle domande.

Le modalità e i contenuti della prova stessa sono definiti dal MIUR anno per anno con apposito decreto dal quale deriva il bando di Ateneo. Qualora lo/la studente conseguisse un punteggio inferiore al 25% del punteggio massimo conseguibile nell'area di Biologia e di Chimica sono ad egli/ella attribuiti i seguenti obblighi formativi aggiuntivi (OFA): introduzione della propedeuticità di sostenere l'esame di "Biochimica e Biologia" prima di qualunque altro esame del corso di studio.

Gli obblighi formativi aggiuntivi si intendono soddisfatti superate con esito favorevole le prove in itinere e/o l'esame finale dell'insegnamento nel quale è compresa la materia oggetto di OFA.

**Specifiche CFU:** Un Credito Formativo Universitario equivale:

- 8 ore per le lezioni di didattica frontale, seminari e attività didattiche elettive (17 di autoapprendimento)
- 15 ore il laboratorio professionalizzante, esercitazioni e didattica frontale interattiva (10 di autoapprendimento)
- 25 ore per la tesi e le attività di tirocinio professionalizzante

**Modalità determinazione voto di Laurea:** La prova finale è sessione abilitante alla professione. Le due sessioni di laurea sono di norma fissate nel periodo marzo-aprile e nel periodo ottobre-novembre con decreto del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca di concerto con il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali.

Concorrono alla definizione del voto finale tutte le attività formative previste nei tre anni del piano di studi del corso di laurea, comprese le attività a scelta e le attività di tirocinio professionalizzante. Sono escluse le competenze informatiche, la conoscenza della lingua inglese e le attività seminariali.

La media curricolare, in trentesimi, è calcolata come media ponderata sui CFU degli esami sostenuti e

registrati con votazione in trentesimi. La media curriculare in 110-esimi è calcolata moltiplicando per 11 e dividendo per 3 la media curriculare in trentesimi.

A tale valore la Commissione di Laurea può aggiungere ulteriori punti, massimo 11, ottenuti come media dei seguenti parametri:

\* 11 punti per la prova pratica nel corso della quale lo studente deve dimostrare di aver acquisito le conoscenze e le abilità teorico-pratiche e teorico-operative proprie del profilo professionale

\* 11 punti per la discussione dell'elaborato di tesi.

La Commissione d'esame finale è composta secondo la normativa vigente e può concedere all'unanimità la lode purché il laureando abbia conseguito almeno 110 su 110.

**Attività di ricerca rilevante:** -Il ruolo dell'alimentazione nella prevenzione del diabete mellito

-Nutrienti e funzione beta cellulare

-Dieta e dislipidemie

-L'alimentazione nei pazienti con insufficienza renale cronica

-Fattori genetici e ambientali dell'obesità

-L'idea di sé e il peso corporeo

-Mezzi di comunicazione di massa e alimentazione

**Rapporto con il mondo del lavoro:** Un corretto comportamento alimentare è centrale al benessere fisico e psicologico della persona, e, specularmente, una dieta non appropriata può portare a molteplici patologie in vari contesti. La figura del dietista diviene pertanto fondamentale sia in contesti comunitari (dalle scuole agli ospedali, dalle imprese agli ambienti militari), sia nell'ambito di situazioni personali in cui sia necessario, in sinergia con altre professionalità, affrontare tematiche quali l'obesità, l'anoressia, le patologie metaboliche.

**Informazioni aggiuntive:** La frequenza ai corsi è obbligatoria.

Per ottenere la firma di frequenza è necessario aver frequentato almeno il 70% delle ore di didattica prevista.

Per l'attività di tirocinio professionalizzante è necessario aver frequentato il 100% delle ore previste.

L'attività di tirocinio professionalizzante è svolta presso enti e aziende pubbliche e/o private che svolgono attività associate al corso di studio con le quali è stata predisposta apposita convenzione secondo la normativa vigente.

La responsabilità dell'attività di tirocinio è assegnata al Coordinatore del tirocinio professionalizzante. Lo studente è affidato ad un tutor del profilo professionale di competenza.

Qualora lo studente si assenti per brevi periodi (assenze orarie) può recuperare tali assenze previa autorizzazione del proprio tutor. Qualora lo studente si assenti per lunghi periodi per gravi e giustificati motivi deve concordare con il Coordinatore del tirocinio il piano di recupero personale.

Lo studente che frequenta l'attività di tirocinio in modo discontinuo o che si assenta per lunghi periodi senza comunicare tempestivamente tali assenze ai suoi referenti può essere sospeso dal tirocinio.

#### PROPEDEUTICITA'

Lo studente non potrà frequentare né le lezioni del III anno né il tirocinio professionalizzante se a ottobre del terzo anno di iscrizione al corso non ha sostenuto:

\* tutti gli esami di profitto degli insegnamenti con didattica frontale del I anno,

\*almeno 3 esami di profitto degli insegnamenti con didattica frontale del II anno e

\* ha svolto l'attività di tirocinio professionalizzante dei primi due anni e superato i relativi esami di profitto.

Il tirocinio del I anno è propedeutico a quello del II anno, e quello del II anno al tirocinio del III anno.

## Curriculum: UNICO

3

### Primo anno (60 CFU)

Insegnamento	CFU
Tecnologie alimentari e merceologia	6
Microbiologia e igiene	6
Fisiologia e patologia generale	6
Lingua inglese	3
Istologia e anatomia	6
Tirocinio professionalizzante I anno e laboratorio professionalizzante	9
Discipline demoetnoantropologiche e sociologia della salute	6
Abilità informatiche	3
Seminari	3
Biochimica e biologia	6
Fisica e statistica	6

### Secondo anno (61 CFU)

Insegnamento	CFU
Malattie dell'apparato cardio-vascolare e scienze dietetiche applicate	7
Malattie dell'apparato gastro-enterico e dietetica applicata	6
Tirocinio professionalizzante II anno	21
Medicina interna, ostetricia e ginecologia	6
Pediatria e dietetica applicata	6
Malattie del rene e dietetica applicata	6
Endocrinologia, malattie del metabolismo e dietetica applicata	6
Gruppo: ADE - II anno	3

### Terzo anno (59 CFU)

Insegnamento	CFU
Organizzazione aziendale e statistica della ricerca	5
Prova finale	6
Patologia chirurgica e dietetica applicata	6
Tirocinio professionalizzante III anno	33
Disturbi del comportamento alimentare, malattie dell'apparato respiratorio e nutraceutica	6
Gruppo: ADE - III anno	3

## Gruppi per attività a scelta nel CDS Dietistica

### Gruppo ADE - II anno (3 CFU)

**Descrizione:** Attività didattiche elettive II anno

#### Attività contenute nel gruppo

Nome	CFU
ADE - Alimentazione, nutrizione ed esercizio fisico	1
ADE - Composti fito-terapeutici e diabete	2
ADE - Diabete e gravidanza	2
ADE - La comunicazione terapeutica	1
ADE - Tecniche di valutazione e gestione del paziente obeso	2
ADE - Valutazione e gestione del paziente obeso	1

### Gruppo ADE - III anno (3 CFU)

**Descrizione:** Attività didattiche elettive III anno

#### Attività contenute nel gruppo

Nome	CFU
ADE - Analisi dati clinico-nutrizionali	1
ADE - Insufficienza respiratoria, ventilazione meccanica e problematiche correlate	1
ADE - La ventilazione meccanica non invasiva	1
ADE - L'insufficienza respiratoria grave e acuta	1
ADE - Modalità di studio e di cura delle patologie della deglutizione	1
ADE - Patologie neurologiche che causano malnutrizione	1
ADE - Valutazione e gestione del paziente obeso	1

## Attività formative definite nel CDS Dietistica

### Abilità informatiche (3 CFU)

**Obiettivi formativi:** Fornire le conoscenze e le competenze necessarie al trattamento delle informazioni attraverso la presentazione di strumenti informatici idonei e di esercitazioni pratiche. L'acquisizione di tali abilità certificate potrà avvenire attraverso il superamento del modulo di Gestione e Analisi dei Dati (CFU 3) offerto dall'Università di Pisa nell'ambito del progetto SAI@UNIFI con apprendimento autonomo in e-learning o in alternativa la certificazione ECDL START.

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova teorico-pratica

### ADE - Alimentazione, nutrizione ed esercizio fisico (1 CFU)

**Obiettivi formativi:** Il corso fornisce le competenze per la definizione di piani nutrizionali specifici per coloro che svolgono attività fisica in ambiti diversi

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova orale

### ADE - Analisi dati clinico-nutrizionali (1 CFU)

**Obiettivi formativi:** Il corso fornisce gli elementi per l'analisi dei dati antropometrici e dei valori emato-clinici nello studio dei comportamenti alimentari in soggetti affetti da patologie metaboliche

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova orale

### ADE - Composti fito-terapeutici e diabete (2 CFU)

**Obiettivi formativi:** Il corso illustra come i composti naturali presenti in alimenti vegetali possano contribuire a prevenire o meglio curare gli stati di ridotta tolleranza glucidica e diabete

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova orale

### ADE - Diabete e gravidanza (2 CFU)

**Obiettivi formativi:** Saranno fornite le conoscenze nosografiche, fisiopatologiche e di approccio dietetico sul diabete in gravidanza, sia quando già presente prima del concepimento sia quando di prima diagnosi durante la gravidanza stessa

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova orale

### ADE - Insufficienza respiratoria, ventilazione meccanica e problematiche correlate (1 CFU)

**Obiettivi formativi:** Lo studente conoscerà le tecniche di gestione della ventilazione meccanica non invasive e le ripercussioni sul sistema nutrizionale del paziente e sarà in grado di capire le caratteristiche dell'insufficienza respiratoria grave e acuta e le conseguenze sul processo nutrizionale del paziente.

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** Esame finale con giudizio di idoneità.

### ADE - La comunicazione terapeutica (1 CFU)

**Obiettivi formativi:** Il corso fornisce le conoscenze per la corretta gestione della comunicazione empatica dietista-paziente.

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova orale

### ADE - La ventilazione meccanica non invasiva (1 CFU)

**Obiettivi formativi:** Il corso presenta le tecniche di gestione della ventilazione meccanica non invasive e le ripercussioni sul sistema nutrizionale del paziente

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova orale in trentesimi

#### **ADE - L'insufficienza respiratoria grave e acuta (1 CFU)**

**Obiettivi formativi:** Il corso illustra le caratteristiche dell'insufficienza respiratoria grave e acuta e le conseguenze sul processo nutrizionale del paziente

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova orale in trentesimi

#### **ADE - Modalità di studio e di cura delle patologie della deglutizione (1 CFU)**

**Obiettivi formativi:** Il corso intende fornire allo studente la conoscenza delle modalità di riconoscimento dei disturbi della deglutizione, indicazione ed interpretazione degli esami mirati allo studio della deglutizione, elementi di riabilitazione e strategie terapeutiche.

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** Esame finale con giudizio di idoneità

#### **ADE - Patologie neurologiche che causano malnutrizione (1 CFU)**

**Obiettivi formativi:** Il corso mira a fornire la descrizione delle maggiori malattie neurologiche con impatto sull'alimentazione e/o sullo stato nutrizionale.

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** Esame finale con giudizio di idoneità.

#### **ADE - Sequenza temporale dell'assunzione degli alimenti (1 CFU)**

**Obiettivi formativi:** il corso fornisce le competenze per definire la sequenza temporale corretta dell'assunzione degli alimenti nelle diverse patologie

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova orale

#### **ADE - Tecniche di valutazione e gestione del paziente obeso (2 CFU)**

**Obiettivi formativi:** Saranno forniti gli elementi teorici e pratici per la valutazione e gestione clinica dei pazienti obesi, incluse le indicazioni, i risultati e le necessità del follow-up della chirurgia bariatrica

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova orale

#### **ADE - Valutazione e gestione del paziente obeso (1 CFU)**

**Obiettivi formativi:** Saranno forniti gli elementi teorici e pratici per la valutazione e gestione clinica dei pazienti obesi, incluse le indicazioni, i risultati e le necessità del follow-up della chirurgia bariatrica.

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** Esame finale con giudizio di idoneità

#### **Attività didattiche elettive II anno (3 CFU)**

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova orale

#### **Attività didattiche elettive III anno (3 CFU)**

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova orale

## **Biochimica e biologia (6 CFU)**

**Obiettivi formativi:** Apprendere le basi di chimica generale, inorganica, organica e di biochimica; in particolare la struttura dell'atomo e delle molecole, i legami chimici, la nomenclatura inorganica e gli aspetti energetici e quantitativi delle reazioni chimiche nonché le proprietà delle principali molecole organiche e biologiche.

Conoscere i principi fondamentali che caratterizzano gli esseri viventi, la loro organizzazione, origine ed evoluzione; acquisire conoscenze specifiche sulla struttura, le caratteristiche ed i processi cellulari; apprendere i meccanismi molecolari che controllano il flusso, lo scambio e il deposito dell'informazione genetica.

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova scritta

## **Discipline demotnoantropologiche e sociologia della salute (6 CFU)**

**Obiettivi formativi:** Il corso si propone di fornire gli strumenti per comprendere il complesso degli elementi non biologici attraverso i quali i gruppi umani si adattano all'ambiente e organizzano la loro vita sociale.

Si propone inoltre di fornire i principi di base della Sociologia della Salute intesa come partecipazione attiva e informata del paziente al percorso assistenziale.

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova orale

## **Disturbi del comportamento alimentare, malattie dell'apparato respiratorio e nutraceutica (6 CFU)**

**Obiettivi formativi:** Far acquisire nozioni di tipo epidemiologico, fisiopatologico e clinico sulle principali dinamiche psicologiche e sulle principali patologie psichiatriche che portano ai disturbi del comportamento alimentare, nonché sulle malattie dell'apparato respiratorio che, in particolare, possono essere prevenute e corrette con il contributo di un adeguato comportamento alimentare.

Il corso prevede lo studio di prodotti di origine naturale che hanno un effetto benefico sulla salute umana con particolare attenzione ai principi attivi naturali con attività biologica e farmacologica e lo studio di farmaci di origine naturale che vengono utilizzati come trattamento terapeutico in importanti patologie umane.

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova orale

## **Endocrinologia, malattie del metabolismo e dietetica applicata (6 CFU)**

**Obiettivi formativi:** Far acquisire nozioni di tipo epidemiologico, fisiopatologico e clinico sulle principali patologie endocrino-metaboliche, con particolare riferimento all'obesità, al diabete e alle dislipidemie; fornire le conoscenze per la prevenzione e la gestione delle malattie endocrino-metaboliche attraverso un corretto comportamento alimentare, che tenga specificatamente in considerazione il ruolo dell'apporto calorico e quello dei principali nutrienti, incluse quantità e qualità dei carboidrati, dei lipidi e delle proteine.

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova orale

## **Fisica e statistica (6 CFU)**

**Obiettivi formativi:** Fornire gli elementi di base della Statistica Descrittiva e Inferenziale indirizzando la conoscenza delle

metodologie acquisite ai problemi che si incontrano più frequentemente nella pratica clinica e gestionale.

Descrivere la filosofia ed il fondamento logico delle procedure statistiche di più frequente impiego.

Fornire le nozioni fondamentali ed i principi metodologici della fisica applicata alla medicina relativamente a meccanica, dinamica dei fluidi, termodinamica ed elettromagnetismo con esempi di applicazione nei seguenti ambiti: corpo umano,

strumentazione biomedicale, procedure biomediche.

Fornire le nozioni fondamentali ed i principi metodologici della fisica delle radiazioni ionizzanti e della radioprotezione con particolare riferimento all'ambiente ospedaliero ed alle applicazioni biomedicali.

Fornire le nozioni fondamentali della radiobiologia con particolare riferimento agli effetti biologici delle radiazioni ionizzanti e non.

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova scritta

## **Fisiologia e patologia generale (6 CFU)**

**Obiettivi formativi:** Fornire le conoscenze per la comprensione dei principali meccanismi che guidano le funzioni cellulari e costituiscono le basi dell'eccitabilità. Conoscere le modalità di funzionamento dei diversi organi del corpo umano, la loro integrazione dinamica in apparati ed i meccanismi generali di controllo funzionale in condizioni normali. Fornire adeguate conoscenze sui meccanismi della risposta immunitaria e sui meccanismi patogenetici fondamentali

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova orale

## **Istologia e anatomia (6 CFU)**

**Obiettivi formativi:** Il corso fornirà le nozioni delle principali tecniche di analisi morfologica. Presenterà una panoramica sui tessuti fondamentali del corpo umano, della fecondazione e principi di sviluppo dell'embrione. Presenterà le caratteristiche generali dei principali apparati anatomici umani (osteo-articolare, muscolare, cardiocircolatorio e linfatico, respiratorio, digerente, urinario, genitale, endocrino) e il sistema nervoso centrale e periferico.

Approfondirà con ciascuna professionalità afferente alla classe in lezioni tematiche distinte:

- \* per i dietisti l'apparato digerente
- \* per gli igienisti dentali il cavo orale
- \* per i tecnici audio protesisti l'apparato audio-fonatorio
- \* per i tecnici di radiologia medica per immagini e radioterapia l'apparato osseo-articolare
- \* per i tecnici di laboratorio biomedico approfondimenti di anatomia microscopica

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova orale

## **Lingua inglese (3 CFU)**

**Obiettivi formativi:** Obiettivo del corso è il raggiungimento di competenze e conoscenze linguistiche tali da permettere

una padronanza della lingua di livello B1 in ambito professionale. In termini di competenza linguistica strumentale il corso si propone di portare lo studente a una maggiore padronanza della lingua, in particolare in termini di sviluppo e incremento di:

- vocabolario attivo necessario per operare nel settore professionale
- capacità di partecipare attivamente a discussioni formali su argomenti di routine o non abituali
- capacità di scrivere un documento professionale, presentando argomenti e motivazioni a favore o contro un determinato punto di vista e spiegando vantaggi e svantaggi delle diverse posizioni
- capacità di comprendere – e spiegare - testi scritti per i madrelingua
- capacità di comunicare con disinvolture in lingua
- conoscenza delle specificità nell'uso di forme e strutture comuni

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova scritta

## **Malattie del rene e dietetica applicata (6 CFU)**

**Obiettivi formativi:** Far acquisire nozioni di tipo epidemiologico, fisiopatologico e clinico sulle principali patologie dell'apparato renale; fornire le conoscenze per la prevenzione e la gestione delle malattie renali attraverso un corretto comportamento alimentare, con particolare riferimento all'equilibrio idroelettrolitico e all'apporto dei principali nutrienti.

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova orale

## **Malattie dell'apparato cardio-vascolare e scienze dietetiche applicate (7 CFU)**

**Obiettivi formativi:** Far acquisire nozioni di tipo epidemiologico, fisiopatologico e clinico sulle principali patologie dell'apparato cardiovascolare; fornire le conoscenze per la prevenzione e la gestione delle malattie cardiovascolari (in particolare quelle su base aterosclerotica) attraverso un corretto comportamento alimentare, con specifico riferimento all'apporto calorico, all'equilibrio idroelettrolitico e al contenuto in quantità e qualità dei lipidi.

**Propedeuticità:** Nessuna

**Modalità di verifica finale:** Esame orale con voto in trentesimi

### **Malattie dell'apparato gastro-enterico e dietetica applicata (6 CFU)**

**Obiettivi formativi:** Far acquisire nozioni di tipo epidemiologico, fisiopatologico e clinico sulle principali patologie dell'apparato gastro-enterico; fornire le conoscenze per la prevenzione e la gestione delle malattie dell'apparato gastro-enterico attraverso un corretto comportamento alimentare, con particolare riferimento all'uso di fibre, alle caratteristiche della flora intestinale e all'apporto dei principali nutrienti

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova orale

### **Medicina interna, ostetricia e ginecologia (6 CFU)**

**Obiettivi formativi:** Far acquisire i principali elementi di clinica medica e di pronto intervento.

Far acquisire nozioni di tipo epidemiologico, fisiopatologico e clinico sulle principali patologie ginecologiche e sulla gravidanza; fornire le conoscenze per un corretto comportamento alimentare durante la gravidanza, in riferimento alle necessità della madre e del nascituro.

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova orale

### **Microbiologia e igiene (6 CFU)**

**Obiettivi formativi:** Fornire adeguate conoscenze per la comprensione della biologia degli agenti infettivi e dei meccanismi patogenetici delle infezioni batteriche, virali, micotiche e parassitarie.

Fornire inoltre le conoscenze delle norme fondamentali per conservare e promuovere la salute del singolo e della comunità.

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova orale

### **Organizzazione aziendale e statistica della ricerca (5 CFU)**

**Obiettivi formativi:** Apprendere le principali tecniche di organizzazione aziendale e i processi di ottimizzazione dell'impiego di risorse umane, informatiche e tecnologiche.

Fornire i principi di economia aziendale e gestione della impresa.

Introdurre alla Medicina Basata sull'Evidenza (EBM). Fornire gli strumenti che permettano la lettura critica delle evidenze scientifiche descritte con l'uso delle procedure statistiche. Identificare quesiti che potrebbero generare ipotesi di ricerca da verificare successivamente impostando opportuni progetti di ricerca.

Comprendere potenzialità e limiti della metodologia della ricerca in ambito biomedico ed assistenziale.

Migliorare le capacità critiche e analitiche nella lettura e nella scrittura di un lavoro scientifico.

**Propedeuticità:** Vedi dettagli del CDS

**Modalità di verifica finale:** Esame orale con voto in trentesimi

### **Patologia chirurgica e dietetica applicata (6 CFU)**

**Obiettivi formativi:** Far acquisire nozioni di tipo epidemiologico, fisiopatologico e clinico sulle principali patologie chirurgiche e fornire, in particolare, le conoscenze per la gestione nutrizionale di specifiche situazioni quali il periodo perioperatorio e il follow-up dei pazienti che sono stati sottoposti a chirurgia bariatrica

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova orale

### **Pediatria e dietetica applicata (6 CFU)**

**Obiettivi formativi:** Far acquisire nozioni di tipo epidemiologico, fisiopatologico e clinico sulle principali patologie in età pediatrica, con particolare riferimento alle intolleranze alimentari; fornire le conoscenze per il corretto comportamento alimentare durante le varie fasi della crescita.

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova orale

### **Prova finale (6 CFU)**

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova teorico pratica e discussione di un elaborato scritto

### Seminari (3 CFU)

**Obiettivi formativi:** Seminari su argomenti legati alla professione del dietista

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova orale

### Tecnologie alimentari e merceologia (6 CFU)

**Obiettivi formativi:** Far acquisire nozioni sui sistemi di produzione e sui meccanismi di commercializzazione degli alimenti, nonché sulla loro composizione chimica, con particolare riferimento alle tipologie delle filiere e alla sicurezza dei prodotti.

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova orale

### Tirocinio professionalizzante I anno e laboratorio professionalizzante (9 CFU)

**Obiettivi formativi:** L'attività di tirocinio è finalizzata alla conoscenza dei principi basilari di corretta alimentazione e nutrizione nei soggetti sani.

Lo studente sarà in grado di:

- collocare correttamente i vari alimenti nei gruppi alimentari in base ai loro nutrienti principali
- riconoscere le grammature di alimenti proposti in fotografia e rapportarli alle porzioni indicate nelle "LG per una sana alimentazione italiana"
- calcolare tabelle di equivalenza isoenergetica, isoglicidica, isoproteica e isolipidica degli alimenti
- sapere consigliare le misure casalinghe e indicare le variazioni dei pesi in cottura
- utilizzare i LARN e le tabelle di composizione degli alimenti per l'elaborazione di diete per individui sani
- eseguire il calcolo bromatologico di alcune ricette
- elaborare un menù settimanale per collettività nel rispetto delle "LG per una sana alimentazione italiana"
- identificare le competenze generali e ambiti generali della figura del dietista

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova teorico-pratica

### Tirocinio professionalizzante II anno (21 CFU)

**Obiettivi formativi:** L'attività di tirocinio è finalizzata alla conoscenza degli strumenti di indagine alimentare ed elaborazione diete per singoli individui sani o per collettività. Sarà in grado di:

- rilevare i dati antropometrici di primo livello: età, peso, altezza
- calcolare e valutare il Body Mass Index (BMI)
- calcolare il Metabolismo Basale e il fabbisogno energetico totale giornaliero
- utilizzare i metodi di valutazione delle abitudini alimentari: recall-24h, questionario di frequenza, storia dietetica, diario alimentare
- elaborare una cartella dietetica
- elaborare schemi dietetici personalizzati
- somministrare schemi dietetici personalizzati
- valutare la compliance del paziente attraverso il raggiungimento degli obiettivi intermedi raggiunti
- attuare l'intervento di educazione alimentare in soggetti sani
- rilevare la storia dietetica del paziente con DCA
- valutare il Diario Alimentare del paziente con DCA

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova teorico-pratica

### Tirocinio professionalizzante III anno (33 CFU)

**Obiettivi formativi:** Lo studente acquisirà le competenze che gli permetteranno di:

- valutare i dati biochimici di interesse nutrizionale del paziente in relazione a diverse patologie
- elaborare e somministrare schemi dietetici personalizzati nei pazienti che presentano patologia acuta, cronica, degenerativa e dismetabolica
- consigliare i prodotti dietetici ed il loro utilizzo più appropriato in caso di: Celiachia, Insufficienza Renale Cronica, Malnutrizione, Nutrizione Enterale, Problematiche intestinali
- attuare l'intervento di educazione terapeutica a soggetti affetti dalle suddette patologie
- elaborare un piano di terapia nutrizionale enterale in ospedale e a domicilio
- dare informazioni e/o spiegazioni sulla nutrizione enterale al paziente/caregiver
- relazionarsi ed integrarsi con altri operatori sanitari
- monitorare, valutare ed attuare modifiche nel piano terapeutico nutrizionale
- fare ricerca attraverso biblioteca e internet

identificare il ruolo del dietista nel trattamento di determinate patologie  
- utilizzare in modo critico i software per l'elaborazione delle diete

**Propedeuticità:** obbligo di frequenza

**Reteirabilità:** 1

**Modalità di verifica finale:** prova teorico pratica