



CdL in Dietistica

ALLEGATO B2 al Regolamento Didattico

Obiettivi formativi specifici e risultati di apprendimento

Individuazione degli obiettivi formativi

Il Corso di Laurea in Dietistica si prefigge di formare una figura professionale con le competenze che permettano l'esecuzione di specifiche attività nell'ambito della nutrizione e della dietetica, sia in ambito preventivo e clinico, sia nel contesto della ristorazione collettiva, sia nella ricerca, sia nella docenza.

Per tali motivi nella costruzione dell'offerta formativa si è tenuto conto della necessità di permettere allo studente di dotarsi di una adeguata preparazione nelle discipline di base, tale da consentire loro una comprensione della fisiologia e dei più rilevanti elementi che sono alla base dei processi patologici che si sviluppano in tutte le età della vita, favorendo lo sviluppo di un background culturale che favorisca un consapevole e completo sviluppo professionale. Su queste basi, lo studente dovrà quindi acquisire competenze che gli permettano, quale professionista sanitario e nell'ambito delle specifiche attribuzioni previste dalla legge, di svolgere tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione, in ambito clinico e territoriale, ivi compresi gli aspetti educativi e di collaborazione all'attuazione delle politiche alimentari, nel rispetto della normativa vigente. Il professionista così formato sarà quindi in grado di contribuire al recupero ed al mantenimento di un buono stato di salute del singolo, di gruppi di popolazione e della collettività.

Accanto alla didattica formale su insegnamenti di base e caratterizzanti, il corso prevede poi un'importante componente formativa costituita da tirocini del settore specifico professionale (SSD: MED/49) da svolgersi sia in ambito clinico (attività nutrizionale per gruppi di pazienti, per pazienti ricoverati, in dimissione ambulatoriale, attività specialistica per patologie, attività di igiene e normativa alimentare e ristorazione ospedaliera, valutazione della composizione corporea), sia del territorio (Servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN), ospedali e case di comunità), servizio materno-infantile, servizi domiciliari incluso la gestione della nutrizione artificiale domiciliare ecc.) sia all'interno di aree della ristorazione collettiva per mense scolastiche, case di riposo ecc. Il tirocinio obbligatorio rappresenta un elemento allo stesso tempo caratterizzante e qualificante dell'offerta formativa, che permette allo studente di approfondire tecniche specifiche e professionalizzanti, con progressiva acquisizione di responsabilità ed autonomia, in un contesto che si avvicini il più possibile a quello che andrà a svolgere nelle diverse strutture lavorative reali. Tali attività formative, condotte in larga parte da dietisti professionisti, in integrazione con gli insegnamenti formali, permetteranno altresì allo studente di meglio comprendere il proprio futuro ruolo professionale ed instaurare un corretto rapporto con gli altri professionisti sanitari e non con i quali si troverà ad interagire.

Gli studenti dovranno inoltre raggiungere un livello intermedio-avanzato (almeno B2-) nella conoscenza della lingua inglese, con conoscenze linguistiche anche specifiche all'ambito di competenza. In ambito informatico gli studenti dovranno saper utilizzare i principali software di videoscrittura, gestione ed elaborazione dati, predisposizione presentazioni, internet, saper svolgere ricerche bibliografiche su database scientifici e possedere conoscenze in sanità digitale e telenutrizione.

Punti di riferimento per gli obiettivi formativi sono anche il "Core Competence del Dietista (2013) e gli



standard/benchmark di EFAD (European Federation of the Association of Dietitian) e ICDA (International Confederation of the Ass of Dietitian).

Gli obiettivi formativi per aree di apprendimento

Nel dettaglio, il corso di laurea intende porsi quali obiettivi formativi specifici lo sviluppo di:

- conoscenze e competenze in ambito scientifico di base e biomedico, con orientamento metabolico-nutrizionale;
- conoscenze relative al tema della sicurezza alimentare;
- conoscenze e competenze proprie del professionista dietista, che includono tecnica e storia dell'alimentazione, dei processi di lavorazione, di controllo qualità, di indirizzo nella ristorazione collettiva nonché di ambito giuridico-sociale ed etico;
- conoscenze e competenze di area clinica, per l'assessment, la gestione ed il monitoraggio, diretto ed in collaborazione con altre figure professionali, del paziente nelle varie età della vita e con patologie afferenti alle varie discipline medico-chirurgiche;
- competenze comunicative, con particolare riguardo all'interazione con il paziente di ogni età ed anche psichiatrico, e alla gestione dell'educazione alimentare.

Conoscenza e comprensione	Capacità di applicare conoscenza e comprensione
<p><u>Area di apprendimento: Area di base e biomedica</u></p> <p>Il laureato</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprende ed interpreta correttamente i principi chimici, fisici e biologici relativi a metodi e procedure strumentali, con tali conoscenze ne interpreta correttamente i relativi risultati, è in grado di affrontare i più comuni problemi e correttamente inquadrare gli errori più comuni nella loro rilevanza, comprende ed utilizza formulazioni anche in termini matematici; • ha conoscenze informatiche relativamente all'utilizzo dei principali software (elaborare testi, utilizzo fogli di calcolo, predisposizione presentazioni) ed all'utilizzo delle fonti di informazione 	<p>Il laureato</p> <ul style="list-style-type: none"> • ricerca autonomamente e valuta criticamente le evidenze scientifiche; • è in grado di applicare le conoscenze tecniche relative alle analisi qualitative e quantitative degli alimenti integrandole con quelle pratiche; • utilizza le conoscenze per la comprensione del funzionamento dei sistemi biologici, in particolare nell'uomo, interpretati in chiave molecolare, cellulare, tissutale e dell'organismo; • utilizza le conoscenze dei principi delle



<p>professionale disponibili in rete;</p> <ul style="list-style-type: none">• ha conoscenze in sanità digitale e telenutrizione;• conosce gli elementi necessari per descrivere i fenomeni naturali applicando correttamente il metodo scientifico e conosce i principali elementi dell'analisi statistica in ambito biomedico e la loro rilevanza nell'interpretazione dei dati;• conosce i fenomeni chimici di rilevanza biologica e struttura e funzione delle principali biomolecole degli organismi unicellulari e pluricellulari;• comprende le principali funzioni della cellula e sa rapportarle alla sua struttura;• conosce le caratteristiche morfo-funzionali dei principali tessuti, organi e sistemi; con riferimento ai principi alla base dei comportamenti di elementi e composti che partecipano ai principali processi biologici;• conosce e comprende i fondamentali processi patogenetici, e quelli biologici di difesa, nonché l'interpretazione dei principali meccanismi con cui la malattia altera le funzioni di organi, apparati e sistemi;• conosce le basi biologiche della riproduzione umana, i fondamenti di trasmissione ed espressione dell'informazione genetica e delle loro mutazioni;• Conosce in modo specifico la biochimica, la biologia, la fisiologia e la fisiopatologia relativa alla nutrizione ed al metabolismo;• Conosce le tecniche relative alla produzione alimentare, alle relative filiere ed alla merceologia.	<p>discipline biomediche di base per interpretare i principali meccanismi con cui specifiche condizioni patologiche alterano le funzioni di organi, apparati e sistemi;</p> <ul style="list-style-type: none">• è in grado di identificare le basi biochimiche e funzionali della nutrizione.
---	---



<p><u>Area di apprendimento: Area della sicurezza alimentare</u></p> <p>Il laureato</p> <ul style="list-style-type: none">• conosce i principi fondamentali dell'eziologia e della patogenesi;• ha acquisito conoscenze specifiche su infezioni a trasmissione alimentare e intossicazioni alimentari;• possiede conoscenze che permettano di collaborare con gli altri attori coinvolti, nella definizione di protocolli di preparazione del cibo che contribuiscano alla prevenzione del rischio di soffocamento;• conosce i fattori che influenzano lo sviluppo microbico e le tecniche di prevenzione;• conosce la principale normativa in materia di sicurezza alimentare;• conosce le tecniche di analisi microbiologica quantitativa e qualitativa degli alimenti e delle acque.	<p>Il laureato</p> <ul style="list-style-type: none">• Sa applicare e valutare l'applicazione delle norme igieniche e redigere piani adeguati e rispondenti alla normativa vigente, per prevenire ed eliminare tutti i fattori che possono essere fonte di contaminazione alimentare;• Sa pianificare e partecipare alla realizzazione di percorsi di educazione alla sicurezza alimentare;• Sa interpretare il risultato degli esami microbiologici inerenti gli alimenti; <p>Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative: lezioni frontali, frequenza di tirocini pratici e laboratori. Lo studente viene valutato mediante prove parziali/in itinere teorico-pratiche, esami e elaborato finale.</p>
<p><u>Area di apprendimento: Area delle scienze della dietistica</u></p> <p>Il laureato</p> <ul style="list-style-type: none">• ha conoscenze teoriche di base sulle proprietà e reattività dei principali composti e gruppi funzionali organici;• conosce le caratteristiche merceologiche, sensoriali e qualitative dei principali alimenti, i processi di lavorazione degli alimenti e le modificazioni organolettiche conseguenti alle diverse tecniche di cottura e conservazione degli alimenti;• ha conoscenze delle principali teorie economiche relative al mercato con particolare riguardo agli aspetti	<p>Il laureato</p> <ul style="list-style-type: none">• è in grado di organizzare e coordinare la formulazione di diete per ristorazione collettiva stimando i fabbisogni in energia e nutrienti degli utenti anche tenendo conto sia delle caratteristiche di appetibilità e gradevolezza delle preparazioni sia delle necessità cliniche e socio culturali della comunità, e di verificare la corrispondenza di quanto erogato alla tabella dietetica predisposta;• è in grado di formulare piani dietetici caratterizzati, oltre che da appropriate caratteristiche nutrizionali, anche da



<p>agroalimentari;</p> <ul style="list-style-type: none"> • ha conoscenza della storia dell'alimentazione e delle relative tecniche in occidente e possiede nozioni relative agli usi nelle diverse culture, con approfondimento degli aspetti storici delle patologie connesse; • ha conoscenze sul fabbisogno energetico e dei singoli macro/micronutrienti, anche in specifici contesti fisiologici, patologici e nelle età della vita; • conosce le principali classi di farmaci con particolare attenzione all'interazione tra farmaci e nutrienti; • possiede le nozioni fondamentali per la valutazione critica e l'interpretazione clinica dei risultati delle principali indagini diagnostiche di laboratorio; • ha conoscenze dei principi fondamentali della legislazione e dei regolamenti connessi con l'attività professionale e delle regole di etica professionale. 	<p>sostenibilità economica nell'ambito dei contratti di ristorazione collettiva;</p> <ul style="list-style-type: none"> • sa valutare le modificazioni quali e quantitative correlate alle caratteristiche merceologiche degli alimenti; • ha capacità di organizzare interventi inerenti gli sprechi alimentari nella catena agroalimentare e l'impatto economico ambientale del cibo; • sa formulare diete speciali mantenendo la migliore appetibilità possibile per l'utente; • sa applicare il corretto comportamento etico e legale nell'esercizio della professione.
<p><u>Area di apprendimento: Area clinica</u></p> <p>Il laureato</p> <ul style="list-style-type: none"> • conosce le principali tappe di crescita e sviluppo del bambino e le esigenze nutrizionali umane in tutte le fasi della vita; • ha conoscenze di base nell'ambito delle varie discipline cliniche mediche (medicina interna, endocrinologia, gastroenterologia, nefrologia, cardiologia, oncologia, anesthesiologia e rianimazione) e chirurgiche (otorinolaringoiatria, chirurgia generale e bariatrica) e più specifiche per quanto concerne il metabolismo la nutrizione in contesti cronici, acuti e di medicina 	<p>Il laureato</p> <ul style="list-style-type: none"> • conosce e sa applicare le strategie di prevenzione primaria e secondaria anche con interventi educativi e di promozione della salute; sa elaborare un progetto educativo per singoli e comunità; • è in grado di fare diagnosi e monitoraggio nutrizionale e di individuare, anche in collaborazione con in medico specialista, il percorso terapeutico idoneo alle patologie e alle conoscenze del paziente e sa applicare i principi della nutrizione nei vari ambiti clinici con o senza presenza di patologie; • conosce e sa applicare le tecniche di



<p>intensiva;</p> <ul style="list-style-type: none"> • ha nozioni di base di primo soccorso. 	<p>valutazione dello stato di nutrizione, la valutazione dei bilanci in nutrizione artificiale (energetico e idrico);</p> <ul style="list-style-type: none"> • sa realizzare interventi assistenziali pianificati secondo le evidenze scientifiche anche utilizzando specifici indicatori di processo e di esito; • sa gestire la nutrizione artificiale (enterale e parenterale), autonomamente quando previsto e comunque in collaborazione con altre figure professionali; • sa affrontare in modo basilare un evento di emergenza medica.
<p><u>Area di apprendimento: Area della comunicazione</u></p> <p>Il laureato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • conosce le funzioni e i processi cognitivi, emotivi e motivazionali e la loro influenza sul comportamento; • conosce le tecniche di valutazione del comportamento con particolare riferimento al comportamento alimentare; • ha conoscenze sulle principali patologie neuropsichiche di tutte le età della vita, ed in particolare dei disturbi del comportamento alimentare; • Apprende le caratteristiche della relazione col paziente psichiatrico in generale, ed in particolare con alcune tipologie di pazienti; • Conosce gli strumenti e le modalità di base con cui affrontare la sofferenza psicologica del paziente. 	<p>Il laureato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sa applicare le conoscenze teoriche e linguistiche acquisite per relazionarsi con soggetti di varie età e di diversa appartenenza sociale ed etnica, nell'espletamento delle funzioni di Assistenza nutrizionale, di ricerca, formazione e consulenza; • sa contribuire al trattamento mirato dei disturbi del comportamento alimentare; • sa relazionarsi con il paziente con difficoltà e/o sofferenza.



Competenze trasversali: Autonomia di giudizio

Il laureato in Dietistica:

- Conosce e sa applicare in modo critico il metodo scientifico nella ricerca e nella raccolta dei dati assistenziali e della letteratura scientifica per l'elaborazione di ricerche nei settori inerenti la nutrizione;
- è grado di valutare lo stato di nutrizione di persone sane e malate utilizzando strumenti idonei e sa interpretare i risultati relativi alle rilevazioni effettuate;
- è in grado di valutare criticamente e/o predisporre l'erogazione di prestazioni finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione;
- è capace di valutare l'efficacia dei programmi e degli interventi nutrizionali nell'ambito della prevenzione e nel trattamento delle varie patologie;
- possiede le capacità per impostare e realizzare in autonomia programmi di educazione nutrizionale per comunità gruppi di popolazione;
- è in grado di gestire il trattamento nutrizionale per persone sane e malate, valutando ed eventualmente realizzando un intervento di nutrizione artificiale ospedaliero e domiciliare;
- conosce e sa applicare strumenti metodologici codificati (Nutrition Care Process and Model);
- assume responsabilità delle proprie azioni in funzione degli obiettivi e delle priorità dell'attività lavorativa;
- è conscio del proprio ambito professionale ed è in grado di interagire correttamente con altre figure professionali;
- applica i principi etici nel proprio comportamento professionale.

Competenze trasversali: Abilità comunicative

Il laureato in Dietistica:

- conosce ed utilizza un linguaggio preciso ed appropriato scientificamente e clinicamente, incluso il linguaggio standardizzato in nutrizione (eNCPT: electronic Nutrition Care Process Terminology);
- è in grado di comunicare in lingua inglese ad un livello intermedio-avanzato (almeno B2-), con conoscenze linguistiche anche specifiche all'ambito professionale di competenza;
- conosce e sa utilizzare le tecniche di informazione finalizzate alla modifica dei comportamenti alimentari e degli stili di vita che influenzano le condizioni di salute e applica le tecniche di formazione rilevanti ai fini preventivi;
- è in grado di inserirsi e partecipare a lavori di gruppo, di svolgere attività di coordinamento e, quando necessario, conduce e partecipa a gruppi di lavoro interprofessionali, instaurando



relazioni efficaci con altre figure professionali;

- mette in atto capacità di ascolto e di comunicazione appropriata con l'utenza, in funzione delle caratteristiche del paziente ed è in grado, nell'ambito del suo intervento, di offrire un approccio adeguato in termini di supporto psicologico;
- dimostra capacità di utilizzare le tecnologie informative e informatiche nella propria realtà lavorativa.

Competenze trasversali: Capacità di apprendimento

Il laureato in Dietistica:

- dimostra abilità nell'autovalutazione delle proprie competenze e delinea i propri bisogni di sviluppo e apprendimento;
- è in grado di aggiornarsi autonomamente sulla normativa, i metodi, le tecniche e gli strumenti di settore attraverso la consultazione e lo studio di fonti bibliografiche e siti nazionali ed internazionali;
- acquisisce un metodo di studio e la capacità di lavorare per obiettivi sia in gruppo che in maniera autonoma;
- applica i metodi di apprendimento sviluppati in contesti professionali, in percorsi di studio successivi e nell'ambito della ricerca.