

Corso di Laurea in DIETISTICA

CAPO I – Disposizioni generali

Art. 1 Premessa e ambito di competenza

1. Il presente Regolamento, in conformità allo Statuto e al Regolamento Didattico di Ateneo, disciplina gli aspetti organizzativi dell'attività didattica del Corso di Laurea in Dietistica, nonché ogni diversa materia ad esso devoluta da altre fonti legislative e regolamentari.

2. Ai sensi dell'art. 25 comma 1, del Regolamento Didattico di Ateneo il presente Regolamento e le sue successive revisioni sono deliberati dalla competente struttura didattica a maggioranza dei componenti e sono sottoposti all'approvazione dell'organo di governo competente.

CAPO II – Ammissione al Corso di Laurea

Art. 2 Requisiti per l'ammissione e relative modalità di verifica

1. Per essere ammessi al Corso di Laurea occorre:

- il possesso di un Diploma di scuola secondaria superiore di durata quinquennale o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo dai competenti organi d'Ateneo. Ove lo studente sia in possesso di diploma di scuola secondaria superiore di durata quadriennale, conseguito ai sensi dell'ordinamento scolastico previgente rispetto al decreto legislativo n. 226/2005, non seguito dal soppresso corso integrativo in quanto non più attivato, si applicheranno le istruzioni ministeriali in materia con attribuzione di debito formativo riferito alle discipline di base;
- il possesso o l'acquisizione di un'adeguata preparazione iniziale, riferita in particolare agli obiettivi specifici del corso;
- il superamento dell'esame di ammissione che si svolge nella data e secondo le modalità stabilite a livello nazionale con decreto del Ministero della Salute di concerto con il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca. I risultati della prova di ammissione portano alla definizione di una graduatoria che indica gli studenti che hanno diritto all'ingresso entro il numero di posti, indicato in apposito bando rettorale, programmato annualmente sulla base delle potenzialità formative dell'Università e tenuto conto delle esigenze sanitarie nazionali.

2. I candidati ammessi al corso, che non hanno risposto positivamente ad almeno il 50% delle domande di biologia e chimica, contenute nel test di accesso, devono osservare specifici Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) da soddisfare prima di sostenere gli esami del primo anno. Verranno organizzate, per gli studenti con OFA, attività di recupero nell'ambito degli insegnamenti delle aree disciplinari corrispondenti. I Docenti dei Corsi di recupero certificheranno la soddisfazione di tali obblighi con prove di verifica da attuarsi prima del sostenimento del rispettivo esame.

3. Tutti gli studenti con titolo di studio conseguito all'estero saranno sottoposti ad una specifica prova di conoscenza di lingua italiana. Il mancato superamento comporta l'attribuzione di obblighi formativi aggiuntivi.

4. Gli studenti diversamente abili o con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA), possono avvalersi di tempi aggiuntivi o di specifici ausili, segnalando la necessità al momento dell'iscrizione alla prova agli indirizzi indicati nel relativo bando.

Art. 3 Attività formative

1. Le attività formative comprendono attività didattiche d'aula, attività seminariali, tirocini ed altre attività volte all'acquisizione di conoscenze e competenze complementari alla formazione istituzionale impartita, secondo quanto stabilito per ogni anno accademico nel Manifesto degli studi.

2. L'offerta formativa, l'elenco degli insegnamenti e delle altre attività formative, con i corrispondenti crediti formativi universitari (CFU) le eventuali propedeuticità e l'eventuale articolazione in moduli, sono riportati nell'Allegato A.

3. Il Corso di Studi deve procedere alla verifica periodica dei crediti acquisiti degli studenti iscritti oltre la durata regolare del corso e può prevedere prove integrative, qualora siano riconosciuti obsoleti i contenuti essenziali, culturali e professionali degli insegnamenti.

4. E' obbligatorio rispettare le propedeuticità tra insegnamenti con numero progressivo e medesima titolazione.

5. Per l'iscrizione all'anno successivo è necessario ottenere tutte le firme di frequenza e aver sostenuto con esito positivo l'esame di tirocinio dell'anno precedente.

6. La frazione dell'impegno orario complessivo riservato allo studio personale è pari ad almeno il 50% del monte ore previsto per ogni credito formativo, ad esclusione delle attività teorico-pratiche e di tirocinio.

CAPO III – Attività didattiche del Corso di Laurea

Art. 4 Frequenza e modalità di svolgimento delle attività didattiche

1. La frequenza alle attività didattiche è obbligatoria e dovrà essere:

- non inferiore al 75% dell'attività formativa svolta nell'ambito delle singole attività didattiche teoriche e delle attività didattiche a scelta,
- pari al 100% (prevedendo già in itinere periodi di recupero) per l'attività di tirocinio.

2. La verifica della frequenza è responsabilità del docente dell'insegnamento, secondo le modalità di accertamento stabilite dal Consiglio del Corso di Laurea (CCL), che ne valuta l'efficacia. L'attestazione di frequenza alle attività didattiche obbligatorie è necessaria allo Studente per sostenere il relativo esame.

3. All'interno dei corsi integrati la suddivisione dei crediti e dei tempi didattici nelle diverse forme di attività di insegnamento è definita come segue:

Attività didattiche d'aula

Per attività didattica d'aula si intende la trattazione a cura di Docenti incaricati nel Corso di Studio di specifici argomenti identificati da un titolo e facente parte del curriculum formativo previsto per il Corso di Studio (1 CFU è pari a 10 ore di attività d'aula e 15 di studio individuale per i Corsi di Laurea delle Classi II, III e IV; 12 ore di attività d'aula e 18 di studio individuale per i Corsi di Laurea della Classe I).

Attività Seminari

E' un'attività didattica di approfondimento di tematiche nell'ambito di alcuni Corsi Integrati individuati dal CCL, svolta da Docenti con specifiche competenze sull'argomento (1 CFU è pari a 6-8 ore di attività d'aula e 17-19 di approfondimento individuale per i Corsi di Laurea delle Classi II, III e IV; 8-10 ore di attività d'aula e 20-22 di approfondimento individuale per i Corsi di Laurea della Classe I).

Tirocini

Al fine di acquisire specifiche professionalità lo Studente dovrà svolgere nei tre anni attività formative professionalizzanti nelle strutture accreditate, convenzionate e identificate dal CCL nei periodi dallo stesso definiti, per il numero complessivo di CFU corrispondenti al tirocinio indicati nell'Ordinamento didattico.

Il CCL può identificare strutture non universitarie presso le quali può essere condotto, in parte o integralmente, il tirocinio, dopo un'apposita valutazione ed accreditamento della loro adeguatezza didattica da parte del CCL.

Il tirocinio è una forma di attività didattica tutoriale che comporta per lo Studente l'esecuzione di attività pratiche con progressiva assunzione di ampi gradi di autonomia, a simulazione dell'attività svolta a livello professionale (1 CFU è pari a 25 ore di ore lavoro studente per i Corsi di Laurea delle Classi II, III e IV; 30 ore per i Corsi di Laurea appartenenti alla Classe I).

La competenza acquisita con le attività formative professionalizzanti è sottoposta ogni anno a valutazione, secondo le modalità stabilite dal CCL e la relativa votazione è espressa in trentesimi e verbalizzata su apposito registro ("Tirocinio I anno"; "Tirocinio II anno"; "Tirocinio III anno"). In ogni fase del tirocinio obbligatorio lo Studente è tenuto ad operare sotto il controllo diretto di un Tutore e sotto la supervisione del Coordinatore dell'insegnamento tecnico-pratico e del tirocinio sulla base di quanto disposto nel Protocollo d'intesa Università-Regione e relativi accordi attuativi. Il Coordinatore dell'insegnamento tecnico pratico e del tirocinio redige con il Tutor al Tirocinio il progetto formativo per ciascuno studente, in particolare per gli studenti lavoratori il piano formativo viene personalizzato in modo da consentire l'adempimento degli obblighi compatibilmente con la loro situazione. Il piano formativo deve essere concordato con le strutture di destinazione e con lo studente nel mese precedente l'inizio delle attività formative.

Laboratori professionalizzanti

Le attività dei laboratori sono distribuite nei tre anni di corso, sono propedeutiche al tirocinio corrispondente dell'anno (1 CFU è pari a 25 ore di attività in presenza per i Corsi di Laurea delle Classi II, III e IV; 30 ore per i Corsi di Laurea appartenenti alla Classe I).

Attività formative a scelta dello studente

La tipologia di queste attività può configurare corsi monografici, stage extrauniversitari, frequenza presso strutture ospedaliere o sanitarie territoriali, frequenza presso laboratori, permanenza presso altre Università europee, o altro ancora, purché coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di Laurea. Le attività proposte dagli studenti devono essere approvate dal CCL. Se le attività sono proposte da docenti del Corso di Laurea è sufficiente l'approvazione del Coordinatore di Corso di Laurea che provvede a deliberare l'approvazione del piano di studio per quel che concerne le attività formative a scelta, informando periodicamente il CCL sull'offerta formativa proposta. Se tali attività sono svolte nell'ambito dell'offerta formativa proposta dal CCL o dallo stesso approvata, i relativi CFU vengono verbalizzati annualmente in un apposito registro, a cura del Coordinatore del Tirocinio, una

volta interamente conseguiti.

4. Il corso di Laurea si avvale, nei limiti delle disponibilità di risorse umane e finanziarie, di opportuni strumenti didattici (informatici, supporti on-line, e aulaweb) per agevolare gli studenti, ed in particolare gli studenti diversamente abili o con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA), nell'accesso ai contenuti formativi delle attività didattiche.

5. Ogni anno di corso è suddiviso in due periodi didattici, con una congrua interruzione delle attività formative al termine della quale si volgono gli appelli ordinari di esame.

6. Gli orari e le sedi di svolgimento delle lezioni, delle esercitazioni e delle altre attività didattiche sono pubblicati, a cura del Coordinatore del Corso di Studio, sul sito web di del Corso di Laurea.

Art. 5 Esami ed altre verifiche del profitto

1. Per ciascuna attività formativa seguita lo Studente sosterrà un esame per l'accertamento del profitto. La verifica dell'apprendimento potrà avvenire in forma scritta, orale, o scritta e orale, a scelta del docente responsabile dell'insegnamento. Ove la specificità della disciplina lo richieda, il docente può inoltre stabilire l'integrazione dell'esame con prove pratiche e simulate.

2. Gli esami dei Corsi integrati e di Tirocinio si svolgono nella sede universitaria genovese in un unico momento e le Commissioni di esame, presiedute dai Coordinatori dei Corsi Integrati o da loro delegati, devono essere composte da almeno due membri e comunque da almeno un docente per ogni insegnamento o da un Cultore della materia o di disciplina affine.

3. Per la lingua inglese è previsto un giudizio di idoneità.

4. Gli esami di profitto possono essere effettuati esclusivamente nei periodi a ciò dedicati e denominati sessioni d'esame.

I momenti di verifica di norma non possono coincidere con i periodi nei quali si svolgono le attività formative.

Le sessioni di esame relative ai Corsi Integrati, sono fissate in tre periodi: 1° sessione nei mesi gennaio-febbraio, 2° sessione nei mesi giugno-luglio, 3° sessione nel mese di settembre.

Le sessioni di esame del tirocinio sono fissate, di norma, nei mesi di ottobre-novembre (sessione autunnale) e febbraio-marzo (sessione invernale).

Le date di inizio e di conclusione delle tre sessioni d'esame sono stabilite nella programmazione didattica del Corso di Laurea. In ogni sessione sono definite le date di inizio degli appelli, distanziate di almeno due settimane. Il numero degli appelli è fissato in non meno di cinque per le prove scritte e non meno di sette per le prove orali ed in non meno di tre per la verifica del tirocinio.

5. Per gli Studenti fuori corso e per gli studenti lavoratori possono essere istituiti ulteriori appelli d'esame durante i periodi di attività didattica.

6. Per studenti diversamente abili o con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) possono essere organizzate prove equipollenti, con tempi più lunghi per le prove scritte o che richiedono l'utilizzo di strumenti informatici, consentendo l'ausilio degli strumenti individuali necessari e di assistenti per l'autonomia e/o la comunicazione in relazione alla specifica disabilità individuale.

Art. 6 Riconoscimento di crediti

1. Gli studi compiuti presso Corsi di Laurea di altre sedi universitarie dell'Unione Europea, nonché i crediti in queste conseguiti, sono esaminati dalla Commissione Didattica e riconosciuti con delibera del CCL, previo esame del curriculum trasmesso dall'Università di origine e dei programmi dei corsi in quella Università accreditati.

2. Per il riconoscimento degli studi compiuti presso Corsi di Laurea di paesi extra-comunitari, il CCL affida l'incarico alla Commissione Didattica di esaminare il curriculum ed i programmi degli esami superati nel paese d'origine. Sentito il parere della Commissione, il CCL riconosce la congruità dei crediti acquisiti e ne delibera il riconoscimento.

3. Le domande di trasferimento presentate da studenti iscritti a un Corso di Laurea di altro Ateneo che forma lo stesso profilo professionale sono valutate dalla Commissione Didattica, previa verifica della sussistenza di posti disponibili. I crediti conseguiti possono essere riconosciuti dopo un giudizio di congruità, espresso dalla Commissione Didattica, con gli obiettivi formativi di uno o più insegnamenti compresi nell'ordinamento didattico del Corso.

Art. 7 Mobilità e studi compiuti all'estero

1. Il Corso di Laurea promuove ed incoraggia la partecipazione degli studenti ai programmi di mobilità e di scambi internazionali (Erasmus).

Nel caso di domande in numero superiore ai posti disponibili, saranno accettati gli studenti con un maggior numero di esami riconosciuti; in caso di parità, gli studenti con la migliore media dei voti riportati; in caso di ulteriore parità, gli studenti anagraficamente più anziani; infine, si procederà mediante sorteggio.

2. Al termine del periodo di permanenza all'estero e sulla base delle certificazioni esibite il CCL si esprime sulle possibilità di riconoscere tutte o in parte le attività formative svolte. In particolare, per incentivare la formazione internazionale degli studenti, il regolamento didattico del corso di studio definisce le modalità con le quali sono valorizzati, al fine della valutazione conclusiva del percorso di studio, i periodi di studi svolti all'estero.

Art. 8 Prova finale abilitante all'esercizio della professione

1. All'esame finale di Laurea si è ammessi solo dopo aver frequentato i corsi indicati nel piano di studio e superati i relativi esami di profitto, completato il prescritto tirocinio professionale e superato le prove relative alla conoscenza della lingua straniera.

2. Le Commissioni per il conferimento del titolo sono composte secondo quanto stabilito dall'apposito Decreto Ministeriale e dal Regolamento didattico di Ateneo e sono nominate su proposta del CCL. Il numero minimo dei componenti è pari a 7 (ivi inclusi i due rappresentanti delle Associazioni/Ordini professionali) e il numero massimo pari a 11, in funzione del numero dei laureandi. Sono componenti di diritto il Coordinatore del Consiglio di Corso di Laurea, o un suo Delegato, e il Coordinatore del tirocinio.

3. L'esame di Laurea si svolge nelle sessioni indicate nell'apposito decreto pubblicato annualmente, di norma due, una nei mesi di ottobre/novembre e l'altra nel mese di marzo.

4. L'esame di Laurea consiste in una dimostrazione di abilità pratica nel gestire una situazione inerente lo specifico profilo professionale (prova pratica) e nella dissertazione di un elaborato di natura teorico-applicativa-sperimentale (discussione della tesi).

5. A determinare il voto di Laurea contribuiscono i seguenti parametri:

- la media dei voti conseguiti negli esami curriculari, ivi comprese le votazioni conseguite nelle attività di tirocinio (espressa in centesimi);
- punti per lo svolgimento di periodi di studio all'estero riconosciuti dallo stesso corso di studio attribuendo a tali periodi n. 1 punto, estensibile di ulteriori 0,5 punti in caso di prolungamento dei periodi per un punteggio massimo pari a 1,5 punti;
- i punti per ogni lode ottenuta negli esami di profitto (0,2 punti per lode, fino ad un massimo di 2 punti);
- i punti attribuiti per la durata degli studi (0,5 punti in meno per ogni annualità ripetuta, fino a un massimo di -1,5);
- il punteggio conseguito nello svolgimento della prova pratica (espresso in decimi);
- il punteggio attribuito dalla Commissione di Laurea in sede di discussione della tesi (espresso in decimi).

Il voto complessivo, determinato dalla somma dei punteggi previsti dalle voci soprariportate viene arrotondato per eccesso o per difetto al numero intero più vicino. La lode può venire attribuita con parere unanime della Commissione ai candidati che conseguano un punteggio finale ≥ 110 .

Art. 9 Orientamento e tutorato

1. Le forme di orientamento e tutorato agli studenti in entrata, in itinere e in uscita sono coordinate dalla Commissione Orientamento e Tutorato della Scuola di Scienze Mediche e Farmaceutiche.

Art. 10 Verifica periodica dei crediti

1. Ogni tre anni il CCL delibera se attivare una procedura di revisione dei regolamenti didattici con particolare riguardo al numero di crediti assegnati ad ogni attività formativa, nonché alle modalità di verifica. La stessa procedura può essere attivata ogni volta che ne facciano richiesta il Coordinatore del Consiglio o almeno un quarto dei componenti del Consiglio stesso.

Art. 11 Manifesto degli studi

1. Viene pubblicato annualmente il Manifesto degli studi contenente l'offerta formativa del successivo anno accademico. Il Manifesto contiene inoltre le principali disposizioni dell'Ordinamento didattico e del regolamento del Corso di Studio, cui eventualmente si aggiungono indicazioni integrative.

Art. 12 Rilevazione della qualità della didattica percepita dagli studenti

1. Annualmente viene eseguita la rilevazione della qualità della didattica percepita dagli studenti frequentanti a cura della Commissione Paritetica. La rilevazione avviene per via telematica, attraverso una procedura semplice che garantisce una compilazione del questionario anonima.

2. I risultati di tale rilevazione, annualmente recepiti dal Nucleo di Valutazione di Ateneo e dalla Commissione Paritetica, sono oggetto di specifica discussione nell'ambito del Consiglio di Corso di Laurea.

Corso di Laurea in DIETISTICA

Cod. CI	Corso Integrato	Cod. Ins	Titolo insegnamento	Attività formativa	Ambito disciplinare	SSD	CFU	Ore didattica assistita	Ore studio personale	N C.I.	A/S	
65566	Fisica, informatica, radioprotezione e statistica						6					I/1
	<p>Obiettivi formativi. Acquisire le conoscenze di base di fisica per raccogliere e interpretare le informazioni sanitarie. Acquisire le conoscenze di base per l'utilizzo dei principali sistemi operativi e loro applicazioni. Conoscere leggi, norme e procedure tese alla protezione da effetti nocivi sui lavoratori, sui pazienti, sulla popolazione generale e sull'ambiente. Acquisire le nozioni fondamentali e la metodologia statistica utili per identificare, comprendere ed interpretare i fenomeni biomedici e per l'analisi statistica dei dati.</p> <p>Learning outcomes. Gain basic knowledge on physics with the aim of to collect and judge health information. Gain basic knowledge for using the mainly used software and the related applications. Knowledge of laws, norms and procedures aimed to the protection against any harmful effects on the workers, on the patients, on the general population and on the environment. Gain basic knowledge of statistics and statistical methodology useful for identifying, understanding and judging the biomedical phenomena and the statistical analysis of the data.</p> <p>Propedeuticità</p>											
65566	Fisica, informatica, radioprotezione e statistica	65448	Fisica medica	Di base	Scienze propedeutiche	FIS/07 - Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)	1	10	15	1	I/1	
65566	Fisica, informatica, radioprotezione e statistica	58082	Informatica	Di base	Scienze propedeutiche	INF/01 - Informatica	2	28	47	1	I/1	
				Ulteriori attività formative	Altre attività - informatica, attività seminariali	INF/01 - Informatica	1	28	47	1	I/1	
65566	Fisica, informatica, radioprotezione e statistica	65451	Radioprotezione	Caratterizzanti	Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	MED/36 - Diagnostica per Immagini e Radioterapia	1	10	15	1	I/1	
65566	Fisica, informatica, radioprotezione e statistica	65461	Statistica medica	Di base	Scienze propedeutiche	MED/01 - Statistica medica	1	10	15	1	I/1	
72717	Biologia e genetica						4					I/1
	<p>Obiettivi formativi. Acquisizione del linguaggio specifico delle discipline di Biologia, Genetica e Microbiologia -Conoscere e comprendere l'organizzazione biologica fondamentale e i processi biochimici e cellulari di base -Conoscere le leggi generali dell'ereditarietà dei caratteri negli organismi viventi e comprenderne la trasmissione -Conoscere i principali meccanismi di trasmissione e delle leggi dell'ereditarietà applicate alla patologia umana -Capacità nello spiegare, in maniera semplice, i processi biologici che stanno alla base degli organismi viventi, e dei principi base di Microbiologia e Genetica batterica. -Consapevolezza della diversità biologica di microrganismi patogeni per l'uomo.</p>											

Corso di Laurea in DIETISTICA

Cod. CI	Corso Integrato	Cod. Ins	Titolo insegnamento	Attività formativa	Ambito disciplinare	SSD	CFU	Ore didattica assistita	Ore studio personale	N C.I.	A/S
<p>Learning outcomes. Learn the specific language of biological, genetic and microbiological disciplines. Knowing and understanding the basic biological structures, and the fundamentals of biochemical and cellular processes. Gain knowledge on the general laws of characters heredity in living being and understand the mechanism of its transmission among generations. Understand the general laws of character heredity in the human being pathology. Acquiring the ability of simply explain biological processes that are on the basis of living being and the essential principles of microbiology and bacteria genetics. Awareness of biological differences among pathogen for human microorganisms</p> <p>Propedeuticità</p>											
72717	Biologia e genetica	72719	Biologia	Di base	Scienze biomediche	BIO/13 - Biologia applicata	1	10	15	2	I/1
72717	Biologia e genetica	72720	Genetica generale	Di base	Scienze biomediche	BIO/13 - Biologia applicata	1	10	15	2	I/1
72717	Biologia e genetica	65454	Genetica medica	Di base	Scienze biomediche	MED/03 - Genetica medica	1	10	15	2	I/1
72717	Biologia e genetica	65455	Elementi di microbiologia e microbiologia clinica	Di base	Scienze biomediche	MED/07 - Microbiologia e microbiologia clinica	1	10	15	2	I/1
65456	Anatomia-istologia						6	I/1			
<p>Obiettivi formativi. Acquisire le conoscenze relative alle caratteristiche morfologiche essenziali dei diversi sistemi, apparati e organi. Avere conoscenza approfondita dell'anatomia e dell'istologia dell'apparato gastroenterico e delle principali ghiandole endocrine. Acquisire nozioni di citologia, di organizzazione dei tessuti e di embriologia generale.</p> <p>Learning outcomes. Gain knowledge on the basic morphological characteristics of different living system, apparatus and organs. Gain accurate knowledge on anatomy, histology of the gastrointestinal tract and of the main endocrine glands. Gain notion on cytology, on organ and system organization and general embryology.</p> <p>Propedeuticità</p>											
65456	Anatomia-istologia	65457	Anatomia splancnologica	Di base	Scienze biomediche	BIO/16 - Anatomia umana	2	20	30	3	I/1
65456	Anatomia-istologia	66437	Anatomia apparato digerente	Di base	Scienze biomediche	BIO/16 - Anatomia umana	2	20	30	3	I/1
65456	Anatomia-istologia	65460	Istologia	Di base	Scienze biomediche	BIO/17 - Istologia	1	18	32	3	I/1
				Ulteriori attività formative	Altre attività - informatica, attività seminari	BIO/17 - Istologia	1	18	32	3	I/1
66899	Fisiologia e biochimica						7	I/2			
<p>Obiettivi formativi. Conoscere i fondamenti della fisiologia cellulare, le funzioni essenziali dei vari sistemi ed apparati del corpo umano (apparato cardiocircolatorio, respiratorio, urinario, endocrino, nervoso, locomotore, genitale, digerente). Particolare attenzione sarà dedicata alla fisiologia della nutrizione. Conoscere la chimica dei processi vitali, inclusa la comprensione della biologia cellulare e molecolare ed avere conoscenza dei principali metabolismi.</p>											

Corso di Laurea in DIETISTICA

Cod. CI	Corso Integrato	Cod. Ins	Titolo insegnamento	Attività formativa	Ambito disciplinare	SSD	CFU	Ore didattica assistita	Ore studio personale	N C.I.	A/S	
<p>Learning outcomes. Gain knowledge on the basic cell physiology, on the functions of various organs and apparatus of the human body (cardiovascular, respiratory, urinary, nervous, endocrine, locomotors, genital and gastrointestinal system). A great deal of attention has to be paid to the physiology of nutrition.</p> <p>Gain knowledge on the chemical of living processes, including the full comprehension of cellular and molecular biology and the understanding of principal metabolisms.</p> <p>Propedeuticità. CI Anatomia-Istologia</p>												
66899	Fisiologia e biochimica	65464	Fisiologia umana	Di base	Scienze biomediche	BIO/09 - Fisiologia	2	20	30	4	I/2	
66899	Fisiologia e biochimica	66440	Fisiologia della nutrizione	Di base	Scienze biomediche	BIO/09 - Fisiologia	2	20	30	4	I/2	
66899	Fisiologia e biochimica	87106	Propedeutica biochimica	Di base	Scienze biomediche	BIO/10 - Biochimica	1	10	15	4	I/2	
66899	Fisiologia e biochimica	87107	Biochimica	Di base	Scienze biomediche	BIO/10 - Biochimica	2	20	30	4	I/2	
66441	Chimica degli alimenti e legislazione						7					I/2
<p>Obiettivi formativi. Possedere una conoscenza approfondita della chimica degli alimenti e della legislazione alimentare. Avere nozioni biologiche e sulla natura chimica dei nutrienti.</p> <p>Conoscere le modificazioni degli alimenti in seguito a cottura.</p> <p>Saper comprendere l'etichettatura degli alimenti, le normative e i regolamenti, i tipi e gli usi di additivi alimentari, i metodi di conservazione degli alimenti.</p> <p>Learning outcomes. Gain a deep knowledge on the chemic of aliments and on the alimentary laws and legislation.</p> <p>Have biological notion on the chemical nature of aliments and nutrients.</p> <p>Understand the changes of aliments and food after cooking.</p> <p>Understand the food and aliments labeling, the laws and norms on this purpose, the use and the type of the alimentary additive and on the methods employed for the food preservation.</p> <p>Propedeuticità.</p>												
66441	Chimica degli alimenti e legislazione	66442	Chimica degli alimenti	Caratterizzanti	Scienze della dietistica	CHIM/10 - Chimica degli alimenti	3	30	45	5	I/2	
66441	Chimica degli alimenti e legislazione	66443	Chimica delle trasformazioni alimentari	Caratterizzanti	Scienze della dietistica	CHIM/10 - Chimica degli alimenti	1	10	15	5	I/2	
66441	Chimica degli alimenti e legislazione	66444	Alimenti e dieta	Caratterizzanti	Scienze della dietistica	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	1	10	15	5	I/2	
66441	Chimica degli alimenti e legislazione	66445	Merceologia alimentare e legislazione	Caratterizzanti	Scienze della dietistica	SECS-P13 - Scienze merceologiche	2	20	30	5	I/2	
66458	Igiene e nutrizione delle collettività						4					I/2

Corso di Laurea in DIETISTICA

Cod. CI	Corso Integrato	Cod. Ins	Titolo insegnamento	Attività formativa	Ambito disciplinare	SSD	CFU	Ore didattica assistita	Ore studio personale	N C.I.	A/S	
<p>Obiettivi formativi. Avere conoscenza delle procedure per una corretta manipolazione e preparazione degli alimenti. Possedere conoscenze approfondite della legislazione vigente e delle procedure riguardanti l'igiene e la manipolazione alimentare. Avere nozioni sulle principali malattie trasmissibili con gli alimenti e sulla loro prevenzione. Conoscere i diversi metodi di preparazione e distribuzione degli alimenti ed i servizi relativi.</p> <p>Learning outcomes. Gain knowledge on the procedures employed for a correct manipulation and preparation of aliments. Gain deep knowledge on the applicable laws and legislation and procedures about food and aliments hygiene and manipulation. Have notion on the principals food transmissible diseases and on their prevention. Have notion on the preparation and collective distribution of food and on the related services.</p> <p>Propedeuticità</p>												
66458	Igiene e nutrizione delle collettività	66459	Igiene degli alimenti	Caratterizzanti	Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	MED/42 - Igiene generale e applicate	1	10	15	6	I/2	
66458	Igiene e nutrizione delle collettività	66460	Allergie, intolleranze e reazioni avverse agli alimenti	Caratterizzanti	Scienze della dietistica	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	1	10	15	6	I/2	
66458	Igiene e nutrizione delle collettività	66461	Nutrizione delle collettività	Caratterizzanti	Scienze della dietistica	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche	2	20	30	6	I/2	
87091	Tirocinio I anno						16					I/2
<p>Obiettivi formativi. Conoscere le caratteristiche chimiche, fisiche, bromatologiche e nutrizionali degli alimenti: apprendere i criteri di introduzione alla dietoterapia; stesura di menù; rilevazione e valutazione dei parametri antropometrici.</p> <p>Learning outcomes. Gain knowledge on chemical, physical, bromatological and nutritional characteristics of food; learn criteria for the introduction of dietetic therapy. menu drafting and collecting and evaluating the anthropometrics data.</p> <p>Propedeuticità.</p>												
87091	Tirocinio I anno	65470	Approccio alle professioni sanitarie uno sguardo antropologico	Di base	Scienze propedeutiche	M-DEA/01 - Discipline demotno-antropologiche	1	10	15		I ANNO	
87091	Tirocinio I anno	65472	Approccio alle professioni sanitarie uno sguardo psicologico	Di base	Scienze propedeutiche	M-PSI/01 - Psicologia generale	2	20	30		I ANNO	
87091	Tirocinio I anno	65474	Approccio alle professioni sanitarie uno sguardo sociologico	Di base	Scienze propedeutiche	SPS/07 - Sociologia generale	1	10	15		I ANNO	

Corso di Laurea in DIETISTICA

Cod. CI	Corso Integrato	Cod. Ins	Titolo insegnamento	Attività formativa	Ambito disciplinare	SSD	CFU	Ore didattica assistita	Ore studio personale	N C.I.	A/S
87091	Tirocinio I anno	66465	Laboratorio professionale propedeutico al tirocinio I anno	Ulteriori attività formative modificare in Altre attività	Laboratori professionali dello specifico SSD del profilo	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	1	25	0		I ANNO
87091	Tirocinio I anno	73100	Elementi di prevenzione e sicurezza in ambito dietistico		Altre attività - informatica, attività seminariali	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	1	16	9		I ANNO
87091	Tirocinio I anno	66468	Tirocinio I anno	Caratterizzanti	Tirocinio differenziato per specifico profilo	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	10	250	0		I ANNO
65489	Inglese scientifico						3	I ANNO			
<p>Obiettivi formativi. Acquisire un buon livello di capacità di comunicazione e di conoscenza della lingua inglese "common core" a livello B1. Comunicare efficacemente in inglese con pazienti e colleghi, superando le barriere culturali, per poter svolgere la professione in un ambito straniero.</p> <p>Learning outcomes. Acquire a good level of communication skills and knowledge of the English "common core" at B1 level. Communicate effectively in English with patients and colleagues, overcoming cultural barriers, in order to carry out the profession in a foreign environment.</p> <p>Propedeuticità.</p>											
65489	Inglese scientifico			Ver. Conoscenza Lingua Straniera	Per la Conoscenza di almeno una lingua straniera	L-LIN/12 - Lingua e traduzione - Lingua inglese	3	30	45		I ANNO
66541	A scelta dello studente			A scelta dello studente	A scelta dello studente		2	16	34		I ANNO
66472	Patologia generale, nutrizione umana e farmacologia						9	II /1			
<p>Obiettivi formativi. Acquisire la conoscenza dell'origine e dei meccanismi fisiopatologici che stanno alla base dei processi infettivi, infiammatori, metabolici, degenerativi e neoplastici responsabili della patologia umana.</p> <p>Conoscere i principi di nutrizione umana, dei fabbisogni nutrizionali e dei meccanismi attraverso i quali la nutrizione contribuisce al mantenimento dello stato di salute.</p> <p>Avere conoscenza dei metodi esistenti per valutare la salute nutrizionale, gli apporti nutrizionali e conoscere dei loro limiti.</p> <p>Acquisire nozioni di farmacologia clinica per capire le interazioni tra farmaci e nutrienti e l'uso del cibo come farmaco.</p> <p>Learning outcomes. Gain knowledge on the causes and on the mechanisms that are on the basis of the human infectious, inflammatory, metabolic, degenerative and neoplastic diseases.</p> <p>Gain deep knowledge on the principle of human nutrition and of nutritional requirements, and on the mechanism connecting the nutrition to the individual general health.</p> <p>Gain knowledge on methods for evaluating the nutritional status and the nutritional intake with their limits</p> <p>Gain knowledge clinical pharmacology with the aim of understanding the interaction between nutrients and drugs, and the use of food as ad drug.</p> <p>Propedeuticità. CI Fisiologia e biochimica e tutti gli altri esami del I anno tranne 1</p>											
66472	Patologia generale, nutrizione umana e farmacologia	66473	Patologia generale	Di base	Scienze biomediche	MED/04 - Patologia generale	1	10	15	7	II /1

Corso di Laurea in DIETISTICA

Cod. CI	Corso Integrato	Cod. Ins	Titolo insegnamento	Attività formativa	Ambito disciplinare	SSD	CFU	Ore didattica assistita	Ore studio personale	N C.I.	A/S	
66472	Patologia generale, nutrizione umana e farmacologia	66474	Fisiologia della nutrizione II	Di base	Scienze biomediche	BIO/09 - Fisiologia	1	10	15	7	II /1	
66472	Patologia generale, nutrizione umana e farmacologia	66475	Biochimica clinica	Caratterizzanti	Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	BIO/12 - Biochimica clinica e biologia molecolare clinica	2	20	30	7	II /1	
66472	Patologia generale, nutrizione umana e farmacologia	66476	Elementi di farmacologia	Caratterizzanti	Scienze medico-chirurgiche	BIO/14 - Farmacologia	2	20	30	7	II /1	
66472	Patologia generale, nutrizione umana e farmacologia	104611	La dieta nella fisiologia umana, gravidanza e menopausa	Caratterizzanti	Scienze della dietistica	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	2	20	30	7	II /1	
66472	Patologia generale, nutrizione umana e farmacologia	84024	Biochimica della nutrizione	Di base	Scienze biomediche	BIO/10 - Biochimica	1	10	15	7	II /1	
66484	Dietoterapia clinica I						8					II /1
<p>Obiettivi formativi. Comprendere la terminologia medica e le classificazioni sapere la differenza tra eziologia e fattori di rischio, conoscere le modalità con cui i pazienti vengono esaminati, saper programmare le dietoterapie nelle malattie cardiovascolari, nelle malattie renali e nelle malattie gastroenterologiche.</p> <p>Learning outcomes. Understand medical terminology and classification, the difference between etiology and risk factors, know how patients are clinically examined, be able to plan a dietetic therapy in cardiovascular, kidney an gastro-enteric diseases.</p> <p>Propedeuticità. Chimica degli Alimenti, tutti gli esami del I anno tranne 1</p>												
66484	Dietoterapia clinica I	66485	Gastroenterologia	Caratterizzanti	Scienze della dietistica	MED/12 - Gastroenterologia	2	20	30	8	II /1	
66484	Dietoterapia clinica I	66486	Nefrologia e dietoterapia nel paziente nefrologico	Caratterizzanti	Scienze della dietistica	MED/14 - Nefrologia	2	20	30	8	II /1	
66484	Dietoterapia clinica I	66487	Malattie apparato cardiovascolare	Caratterizzanti	Scienze della dietistica	MED/11 - Malattie dell'apparato cardiovascolare	1	10	15	8	II /1	
66484	Dietoterapia clinica I	66488	La dieta nella medicina interna I	Caratterizzanti	Scienze della dietistica	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	2	20	30	8	II /1	
66478	Dietoterapia clinica I	66510	Seminario: la dieta a consistenza modificata	Altre attività	Altre attività - informatica, attività seminariali	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	1	8	17	8	II /1	

Corso di Laurea in DIETISTICA

Cod. CI	Corso Integrato	Cod. Ins	Titolo insegnamento	Attività formativa	Ambito disciplinare	SSD	CFU	Ore didattica assistita	Ore studio personale	N C.I.	A/S
66478	Nutrizione materno-infantile e in età evolutiva						7	II /1			
<p>Obiettivi formativi. Identificare e gestire i bisogni di assistenza dietetico/nutrizionale sotto l'aspetto educativo, preventivo, clinico e riabilitativo nell'area materno infantile. Learning outcomes. Gain knowledge in identifying and managing the need of dietetic /nutritional assistance upon educative, preventive, clinic and rehabilitation aspects in the developing age Propedeuticità. Chimica degli Alimenti, tutti gli esami del I anno, tranne 1.</p>											
66478	Nutrizione materno-infantile e in età evolutiva	66479	Pediatria	Caratterizzanti	Scienze della dietistica	MED/38 - Pediatria generale e specialistica	2	20	30	9	II /2
66478	Nutrizione materno-infantile e in età evolutiva	66480	Neuropsichiatria infantile	Caratterizzanti	Scienze interdisciplinari cliniche	MED/39 - Neuropsichiatria infantile	1	10	15	9	II /2
66478	Nutrizione materno-infantile e in età evolutiva	104610	Ginecologia e ostetricia	Caratterizzanti	Scienze medico-chirurgiche	MED/40 - Ginecologia e ostetricia	1	10	15	9	II /2
66478	Nutrizione materno-infantile e in età evolutiva	66482	La dieta in età evolutiva e nelle malattie metaboliche rare	Caratterizzanti	Scienze della dietistica	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	3	30	45	9	II /2
66498	Dietoterapia clinica II						8	II /2			
<p>Obiettivi formativi. Avere comprensione della terminologia medica e della classificazione delle malattie, saper differenziare l'eziologia dai fattori di rischio e conoscere le modalità con cui i pazienti vengono esaminati. Possedere conoscenze approfondite sulla dietoterapia delle malattie endocrine e metaboliche. Saper rilevare, prevenire e correggere le carenze nutrizionali nell'anziano. Learning outcomes. Understand medical terminology and classification, the difference between etiology and risk factors, know how patients are clinically examined. Gain deep knowledge on the dietetic therapy of endocrine and of metabolic disorders. Being able to assess, to prevent and to correct nutritional deficiency in the elderly. Propedeuticità. CI Dietoterapia clinica I e tutti gli esami del I anno tranne 1</p>											
66498	Dietoterapia clinica II	66499	Medicina interna	Di base	Primo soccorso	MED/09 - Medicina interna	2	20	30	10	II /2
66498	Dietoterapia clinica II	66500	Endocrinologia e malattie del metabolismo	Caratterizzanti	Scienze interdisciplinari cliniche	MED/13 - Endocrinologia	2	20	30	10	II /2
66498	Dietoterapia clinica II	66501	Geriatría	Di base	Primo soccorso	MED/09 - Medicina interna	1	10	15	10	II /2
66498	Dietoterapia clinica II	104612	Lipidologia Clinica	Caratterizzanti	Scienze della dietistica	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	1	10	15	10	II /2
66498	Dietoterapia clinica II	66502	La dieta nelle malattie metaboliche e in medicina interna II	Caratterizzanti	Scienze della dietistica	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	2	20	30	10	II /2

Corso di Laurea in DIETISTICA

66463		Tirocinio II anno						26			II ANNO	
<p>Obiettivi formativi. Essere in grado di elaborare un dietetico ospedaliero e saper valutare gli aspetti gestionali/organizzativi di un servizio di ristorazione collettiva; elaborare diete speciali in condizioni fisiologiche e patologiche, nella nutrizione materno- infantile e nell'età evolutiva.</p> <p>Learning outcomes. Being able to draw up a hospital dietetic plan and to evaluate the managing aspects of a collective food service. Be able to draft special diets in physiological and pathological conditions, in the nutrition of the expectant mother/newborn and in the developing age.</p> <p>Propedeuticità. CI Patologia generale, nutrizione umana e farmacologia, CI Nutrizione materno-infantile e in età evolutiva CI Dietoterapia clinica II, CI Tirocinio I anno e tutti gli altri esami del I anno tranne 1</p>												
66463	Tirocinio II anno	66466	Laboratorio professionale propedeutico al tirocinio II anno	Ulteriori attività formative	Laboratori professionali dello specifico SSD del profilo	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	1	25	0		II ANNO	
66463	Tirocinio II anno	66469	Tirocinio II anno	Caratterizzanti	Tirocinio differenziato per specifico profilo	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	25	625	0		II ANNO	
66541	A scelta dello studente			A scelta dello studente	A scelta dello studente		2	16	34		II ANNO	
Cod. CI	Corso Integrato	Cod. Ins	Titolo insegnamento	Attività formativa	Ambito disciplinare	SSD	CFU	Ore didattica assistita	Ore studio personale	N C.I.	A/S	
104613	Nutrizione nel paziente critico e chirurgico						5			III/1		
<p>Obiettivi formativi. Essere in grado di valutare lo stato di nutrizione in condizioni fisiologiche e nella patologia. Essere in grado di mettere in atto l'assistenza nutrizionale al paziente critico, al paziente con danno neurologico e nel periodo post-operatorio. Conoscere indicazioni e principi della chirurgia bariatrica ed essere in grado di seguire adeguatamente il follow-up. Conoscere le problematiche alimentari in chirurgia plastica ed estetica.</p> <p>Learnig outcomes. Being able to evaluate the nutritional status in physiological and pathological conditions. Being able to give nutritional assistance to the critical patients, to the patients with neurological injury and the individuals after surgical procedure. To gain insight in principles and indication of bariatric surgery, and to be able to follow-up the operated individuals. Gain knowledge in aesthetic and plastic surgery.</p> <p>Propedeuticità. Tutti gli esami I e II anno</p>												
66512	Nutrizione nel paziente critico e chirurgico	66513	Chirurgia bariatrica e dell'apparato digerente	Caratterizzanti	Scienze medico-chirurgiche	MED/18 - Chirurgia generale	1	10	15	11	III/1	
66512	Nutrizione nel paziente critico e chirurgico	66514	Chirurgia plastica e estetica	Caratterizzanti	Scienze interdisciplinari cliniche	MED/19 - Chirurgia plastica	1	10	15	11	III/1	
66512	Nutrizione nel paziente critico e chirurgico	66516	Neurologia	Caratterizzanti	Scienze interdisciplinari	MED/26 - Neurologia	1	10	15	11	III/1	
66512	Nutrizione nel paziente critico e chirurgico	66517	Rialimentazione dopo chirurgia	Caratterizzanti	Scienze della dietistica	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	1	10	15	11	III/1	

Corso di Laurea in DIETISTICA

Cod. CI	Corso Integrato	Cod. Ins	Titolo insegnamento	Attività formativa	Ambito disciplinare	SSD	CFU	Ore didattica assistita	Ore studio personale	N C.I.	A/S
66512	Nutrizione nel paziente critico e chirurgico	74417	Seminario: dietoterapia applicata all'obesità	Altre attività	Altre attività - informatica, attività seminariali	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	1	8	17	11	III/1
66520	Nutrizione artificiale						4				III/1
	<p>Obiettivi formativi. Essere in grado di gestire autonomamente un accesso venoso o un accesso enterale per nutrizione artificiale. Conoscere approfonditamente le indicazioni, le modalità di somministrazione, le complicazioni e i limiti della nutrizione parenterale, della nutrizione enterale e del supporto nutrizionale.</p> <p>Learning outcomes. Being able to autonomously manage a central venous access or an enteral access for artificial nutrition. Gain deep knowledge on the indications, on the administration methodology, on the clinical complications and on the limits of the parenteral nutrition, of the enteral nutrition and of the oral nutritional support .</p> <p>Propedeuticità. Tutti gli esami I e II anno</p>										
66520	Nutrizione artificiale	66521	Oncologia clinica	Caratterizzanti	Scienze interdisciplinari cliniche	MED/06 - Oncologia medica	1	10	15	12	III/1
66520	Nutrizione artificiale	66522	Nutrizione parenterale	Caratterizzanti	Scienze medico-chirurgiche	MED/18 - Chirurgia generale	1	10	15	12	III/1
66520	Nutrizione artificiale	66523	Supporto nutrizionale nella nutrizione artificiale	Caratterizzanti	Scienze della dietistica	MED/49- Scienze tecniche dietetiche applicate	2	20	30	12	III/1
66525	Alimentazione e psicologia						7				III/1
	<p>Obiettivi formativi. Avere conoscenza del comportamento umano, compresi personalità, dinamiche di gruppo, teorie motivazionali e cambiamento comportamentale unitamente ad alcuni aspetti di counseling. Essere in grado di capire la dimensione psicologica di fame, sazietà e scelte alimentari ed avere dimestichezza con gli aspetti psicologici dei comportamenti alimentari.</p> <p>Learning outcomes. Gain knowledge on human behavior, comprehending personality, group dynamics, motivational theories and behavior modification, with some aspects of counseling. To be able to understand the psychological dimensions of hunger, appetite, satiety and food choices, and to be familiar with psychological aspect of human eating behavior.</p> <p>Propedeuticità. Tutti gli esami I e II anno</p>										
66525	Alimentazione e psicologia	66528	Psicologia clinica	Caratterizzanti	Scienze della dietistica	M-PSI/08 - Psicologia clinica	1	10	15	13	III/1
66525	Alimentazione e psicologia	66529	Psicologia del lavoro	Caratterizzanti	Scienze del management sanitario	M-PSI/06 - Psicologia del lavoro e delle organizzazioni	1	10	15	13	III/1

Corso di Laurea in DIETISTICA

Cod. CI	Corso Integrato	Cod. Ins	Titolo insegnamento	Attività formativa	Ambito disciplinare	SSD	CFU	Ore didattiche	Ore studio personal	N C.I.	A/S	
66525	Alimentazione e psicologia	87109	Psicologia dello sviluppo	Caratterizzanti	Scienze umane e psicopedagogiche	M-PSI/04 - Psicologia dello sviluppo e psicologia	1	10	15	13	III/1	
66525	Alimentazione e psicologia	87109	Psicologia dell'educazione	Caratterizzanti	Scienze umane e psicopedagogiche	M-PSI/04 - Psicologia dello sviluppo e psicologia	1	10	15	13	III/1	
66525	Alimentazione e psicologia	66531	La clinica dei disturbi del comportamento alimentare	Caratterizzanti	Scienze della dietistica	MED/09 - Medicina interna	1	10	15	13	III/1	
66525	Alimentazione e psicologia	66532	Dietoterapia nei disturbi del comportamento alimentare	Caratterizzanti	Scienze della dietistica	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	2	20	30	13	III/1	
66489	Metodologia della ricerca applicata alla dietologia						5					III/2
<p>Obiettivi formativi. Capire i principi alla base della ricerca scientifica, delle scienze statistiche, le prassi fondate su prove scientifiche ed epidemiologia. Conoscere le moderne tecnologie dei processi di revisione, ricerca e valutazione delle prassi adottate.</p> <p>Learning outcomes. Understand the basics of scientific investigation, of statistics, of epidemiology and of the evidence based phenomena. Known the modern techniques of processes of paper revision, of the research and of the methodological evaluation</p> <p>Propedeuticità. Tutti gli esami del I anno e II anno</p>												
66489	Metodologia della ricerca applicata alla dietologia	66491	Informatica e programmi informatici applicati alla ricerca in dietologia	Caratterizzanti	Scienze interdisciplinari	ING-INF/05 - Sistemi di elaborazione delle informazioni	2	20	30	14	III /2	
66489	Metodologia della ricerca applicata alla dietologia	104614	Sicurezza alimentare e problematiche igienistiche emergenti	Caratterizzanti	Scienze della dietistica	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	1	10	15	14	III /2	
66512	Metodologia della ricerca applicata alla dietologia	104616	Metodologia della ricerca applicata alle professioni sanitarie	Caratterizzanti	Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	MED/45 - Scienze infermieristiche generali, cliniche e pediatriche	1	10	15	14	III /2	
66489	Metodologia della ricerca applicata alla dietologia	104615	Epidemiologia delle abitudini alimentari e geografia alimentare	Altre attività	Altre attività - informatica, attività seminariali	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	1	8	17	14	III /2	

Corso di Laurea in DIETISTICA

Cod. CI	Corso Integrato	Cod. Ins	Titolo insegnamento	Attività formativa	Ambito disciplinare	SSD	CFU	Ore didattica assistita	Ore studio personale	N C.I.	A/S	
66537	Deontologia professionale, attività motoria, educazione alimentare						5	III /2				
<p>Obiettivi formativi. Essere in grado di gestire autonomamente un programma di educazione alimentare in diversi contesti. Conoscere gli effetti sulla persona dell'esercizio fisico e saper individualizzare il tipo di attività fisica a ogni soggetto e impostare una dieta in un soggetto sportivo.</p> <p>Learning outcomes. To be able to autonomously manage a program of alimentary education in different backgrounds. To know the effects of physical exercise on the individual and to be able to tailor the type of physical activity for each subject. To know the necessity of the continuous education for giving adequate professional performances and services and to plan a diet in athletes.</p> <p>Propedeuticità. Tutti gli esami I e II anno, Alimentazione e psicologia</p>												
66537	Deontologia professionale, attività motoria, educazione alimentare	66538	Le attività motorie	Caratterizzanti	Scienze della Prevenzione e dei servizi sanitari	M-EDF/01 Metodi e didattiche delle attività motorie	1	10	15	15	III /2	
	Deontologia professionale, attività motoria, educazione alimentare	101322	La dieta nello sportivo	Caratterizzanti	Scienze della dietistica	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	1	10	15	15	III /2	
66537	Deontologia professionale, attività motoria, educazione alimentare	66540	Deontologia professionale	Caratterizzanti	Scienze della dietistica	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	1	10	15	15	III /2	
66537	Deontologia professionale, attività motoria, educazione alimentare	73102	Educazione alimentare	Caratterizzanti	Scienze della dietistica	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	2	20	30	15	III /2	
65554	Principi di management sanitario e medicina legale						5	III /2				
<p>Obiettivi formativi. Acquisire le nozioni di base in merito agli istituti di diritto internazionale del lavoro e i principali strumenti di tutela e promozione dei diritti nel contesto italiano e internazionale. Essere in grado di prendere decisioni in coerenza con le dimensioni legali, etiche e deontologiche che regolano la professione. Conoscere le norme atte alla promozione della salute nei luoghi di lavoro. Acquisire le nozioni di base sul management. Acquisire le competenze fondamentali per comprendere i rapporti tra l'organizzazione e la programmazione dei servizi sanitari, l'economia sanitaria ed il management.</p> <p>Learning outcomes. To get basic knowledge of institutions of international work legislation, and the basic principle of work safeguard and promotion in the Italian and international context. Be able to make the decisions in agreement with the legal and ethical norms that regulate the profession. To know the norms that promote health in the working places. Get the basic knowledge on management. Get the basic knowledge for understanding the relationships between health services planning and organization, health economics and management.</p> <p>Propedeuticità. Tutti gli esami I e II anno</p>												
65554	Principi di management sanitario e medicina legale	65555	Diritto del lavoro	Caratterizzanti	Scienze del management sanitario	IUS/07 - Diritto del lavoro	1	10	15	16	III /2	
65554	Principi di management sanitario e medicina legale	69842	Igiene generale e applicata	Caratterizzanti	Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	MED/42 - Igiene generale e applicata	1	10	15	16	III /2	

Corso di Laurea in DIETISTICA

Cod. CI	Corso Integrato	Cod. Ins	Titolo insegnamento	Attività formativa	Ambito disciplinare	SSD	CFU	Ore didattica assistita	Ore studio personale	N C.I.	A/S
65554	Principi di management sanitario e medicina legale	69822	Medicina legale	Caratterizzanti	Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	MED/43 - Medicina legale	1	10	15	16	III /2
65554	Principi di management sanitario e medicina legale	65559	Medicina del lavoro	Caratterizzanti	Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	MED/44 - Medicina del lavoro	1	10	15	16	III /2
65554	Principi di management sanitario e medicina legale	65560	Economia sanitaria	Affini o integrative	Attività formative affini o integrative	SECS-P/02 - Politica Economica	1	10	15	16	III /2
66464	Tirocinio III anno						26				III ANNO
<p>Obiettivi formativi. Essere in grado di instaurare con il paziente/ famiglia una relazione efficace per il raggiungimento degli obiettivi della terapia dietetica nel paziente critico; acquisire la capacità di integrarsi nel Team e predisporre piani di nutrizione artificiale; accogliere il paziente affetto da DCA attraverso il counselling e predisporre piani di riabilitazione, conoscere a fondo la deontologia professionale.</p> <p>Learning outcomes. Being able to set a good relationship with the subject/family with the aim of a successful therapeutic outcome of the dietetic therapy in the critic patient. Be able to integrate himself in a team and autonomously plan artificial nutrition programs. Recognize the patients with eating behavior disorders through counseling, and plan rehabilitation program taking into account the professional guidelines.</p> <p>Propedeuticità. Tutti gli esami I e II anno, CI Nutrizione nel paziente critico e CI Nutrizione artificiale, Alimentazione e Psicologia</p>											
66464	Tirocinio III anno	66467	Laboratorio professionale propedeutico al tirocinio III anno	Altre attività	Laboratori professionali dello specifico SSD del profilo	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	1	25	0		III ANNO
66464	Tirocinio III anno	66470	Tirocinio III anno	Caratterizzanti	Tirocinio differenziato per specifico profilo	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	25	625	0		III ANNO
66541	A scelta dello studente			A scelta dello studente	A scelta dello studente		2	16	34		III ANNO
66542	Preparazione tesi			Prova finale	Per la prova finale		6	0	150		III ANNO