



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università Politecnica delle MARCHE
Nome del corso in italiano	Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista)(<i>IdSua:1529194</i>)
Nome del corso in inglese	Dietistic
Classe	L/SNT3 - Professioni sanitarie tecniche
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.med.univpm.it/
Tasse	http://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServePG.php/P/327010013479/M/659810013400
Modalità di svolgimento	convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	CINTI Saverio
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	CONSIGLIO DI CORSO DI STUDI
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE CLINICHE SPECIALISTICHE ED ODONTOSTOMATOLOGICHE
Eventuali strutture didattiche coinvolte	MEDICINA SPERIMENTALE E CLINICA SCIENZE BIOMEDICHE E SANITA' PUBBLICA SCIENZE CLINICHE E MOLECOLARI

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	CARLE	Flavia	MED/01	PO	1	Base
2.	CATASSI	Carlo	MED/38	PO	.5	Caratterizzante
3.	EMANUELLI	Monica	BIO/10	PO	.5	Base
4.	LEZOCHÉ	Giovanni	MED/18	RU	1	Base/Caratterizzante
5.	MARZIONI	Marco	MED/12	RU	1	Caratterizzante

6.	MAZZANTI	Laura	BIO/10	PO	1	Base
7.	SALVOLINI	Eleonora	BIO/17	RU	1	Base

Rappresentanti Studenti	Antonucci Niki
Gruppo di gestione AQ	Niki ANTONUCCI Saverio CINTI Orietta GRELLI Eleonora SALVOLINI
Tutor	Alessandro CAPUCCI Stefano Raffaele GIANNUBILO Oretta GRELLI Valerio BRISIGOTTI Samantha ACCIARINI Elisabetta PETRUCCI Riccardo SETA Chiara CIRIACHI Luigina MICOLUCCI Caterina LICINI Federica MONACO Stefania GRECO Ilenia CIRILLI Simona GAETANI Miriam CAFFARINI Angelica GIULIANI Serena SIMONI Laura MAZZANTI Gabriele GALLI Marta MAIOLINO Denis AIUDI Daniele MARCOTULLI Emanuela MARINI Benedetta BELTRAMI Valentina IENCINELLA Barbara RUGGERI Giulia OCCHIPINTI Andrea VITO Giulia LEONI Roberto CAMPAGNA Jacopo SABBATINELLI Loris SARTINI Simone AJELLO Giulia SORGENTONI Imma TURCO Antonietta URBANO Redona RRESHKETA

Il Corso di Studio in breve

Il corso di laurea in Dietistica è istituito presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia; gli studenti approfondiscono la propria formazione in un ambito funzionale ai diversi sbocchi occupazionali. L'obiettivo principale del Corso di Laurea in Dietistica è

formare una figura professionale in grado di eseguire attività specifiche relative alla nutrizione e alla dietetica in ambito preventivo e clinico.

Il laureato in Dietistica, è competente per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione , compresi gli aspetti educativi e di collaborazione all'attuazione delle politiche alimentari, nel rispetto della normativa vigente.

Collabora al mantenimento e al recupero di un buono stato di salute nell'ambito della prevenzione e delle varie patologie del singolo, di collettività e di gruppi di popolazione.

Collabora alla stesura e alla realizzazione di progetti di ricerca in ambito nutrizionale.

Il percorso formativo prevede insegnamenti teorico-pratici nelle discipline di base e cliniche; tirocini del settore specifico professionale (MED/49) .

Il tirocinio obbligatorio rappresenta un elemento qualificante dell'offerta formativa, perché permette allo studente di approfondire tecniche specifiche e professionalizzanti, con responsabilità e autonomia, in un contesto diverso rispetto alle esercitazioni in aula.

A conclusione del triennio il laureato in Dietistica ha acquisito le conoscenze e le abilità tecniche per inserirsi professionalmente in aziende ed enti dell'area clinica, dell'industria alimentare, della ristorazione collettiva. Il laureato ha inoltre sviluppato le capacità di apprendimento necessarie per intraprendere studi specialistici.



QUADRO A1.a

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

Il giorno 27 gennaio 2014 alle ore 15,30 presso il Rettorato si è tenuta la consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni nella quale i Presidenti dei consigli di corso di studio e i Presidi/Direttori di Dipartimento hanno illustrato il percorso formativo dei nuovi corsi di studio ed in particolare le caratteristiche, i contenuti, gli obiettivi formativi e le finalità.

Sono stati esposti i risultati di studi di settore che evidenziano un'elevata spendibilità del relativo titolo, anche a breve termine. Il dietista può, infatti, essere impiegato in vari ambiti: sanitario, scolastico, in aziende e per ristorazione collettiva.

Sono stati elencati i settori scientifico disciplinari ed esposti i risultati dell'apprendimento attesi.

Il corso di laurea in Dietistica è orientato a formare una figura professionale in grado di eseguire attività specifiche relative alla nutrizione e alla dietetica in ambito preventivo e clinico, in conformità con le attribuzioni previste dal D.M. del Ministero della sanità 14 settembre 1994, n. 744 e successive modificazioni ed integrazioni.

Vengono quindi enunciati i vari ambiti nei quali il laureato in Dietistica può esplicare le proprie competenze ed inserirsi professionalmente, grazie anche alla previsione di un tirocinio obbligatorio altamente qualificante.

Il Rettore sottolinea che l'istituzione di questo corso arricchisce l'importanza del ruolo di supporto che la Facoltà di Medicina e Chirurgia esercita rispetto alla sanità della Regione Marche.

Il Rettore, da ultimo, riafferma la strategia dell'Ateneo che privilegia il rapporto con le parti sociali e le istanze del territorio, soprattutto per quanto attiene alla spendibilità dei titoli di studio nel mondo del lavoro. Con la maggior parte delle rappresentanze sociali (imprese, sindacati dei lavoratori, ordini professionali) esistono sistematici rapporti spesso governati da convenzioni quadro con lo scopo di rendere quanto più incisivo il rapporto di collaborazione.

In assenza di espressioni contrarie, il parere degli intervenuti è da considerarsi positivo.

QUADRO A1.b

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

QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Dietista

funzione in un contesto di lavoro:

Il laureato in dietistica:

- organizza e coordina le attività specifiche relative all'alimentazione in generale e alla dietetica in particolare;
- collabora con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di alimentazione;
- in riferimento alla diagnosi medica, formula ed attua diete personalizzate e ne controlla l'accettabilità da parte del paziente;
- collabora con altre figure al trattamento multidisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare;
- studia ed elabora la composizione di razioni alimentari atte a soddisfare i bisogni nutrizionali di gruppi di popolazione e pianifica l'organizzazione dei servizi dietetici;
- collabora all'attuazione e alla conduzione del processo formativo
- svolge attività didattico-educativa e di informazione finalizzate alla diffusione di principi di corretta alimentazione.
- collabora alla pianificazione e alla realizzazione di progetti di ricerca

competenze associate alla funzione:

I laureati in Dietistica, cui competono le attribuzioni previste dal D.M. del Ministero della sanità 14 settembre 1994, n. 744 e successive modificazioni ed integrazioni; svolgono attività di studio, didattica e consulenza professionale, nei servizi sanitari ed in quelli dove si richiedono le loro competenze professionali; verificano la corretta applicazione della alimentazione e della nutrizione curando gli aspetti educativi e di collaborazione all'attuazione delle politiche alimentari, nel rispetto della normativa vigente; svolgono la loro attività professionale in strutture sanitarie, pubbliche o private, in regime di dipendenza o liberoprofessionale.

sbocchi occupazionali:

Settore Sanitario Pubblico (Aziende ospedaliere e Sanitarie)

- Settore Sanitario Privato (Case di cura e poliambulatori, libera professione)
- Libera professione in studi medici associati
- Aziende di ristorazione collettiva
- Aziende alimentari
- Proseguimento degli studi per il conseguimento di Laurea Magistrale o Master di I livello

QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Dietisti - (3.2.1.4.5)

QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

Possono essere ammessi al Corso di Laurea in Dietistica candidati che siano in possesso del Diploma di Scuola Media Superiore o di titolo estero equipollente. Il numero di studenti ammessi al Corso è determinato in base alla programmazione nazionale e regionale, alla disponibilità di personale docente, di strutture didattiche (aule, laboratori) e di strutture assistenziali utilizzabili per la conduzione di attività pratiche.

Sono comunque richieste conoscenze di base di biologia, chimica, matematica, informatica e fisica a livello di scuola media superiore, logica e cultura generale.

20/05/2016

L'ammissione avviene attraverso una prova concorsuale; la data, le modalità di svolgimento di tale prova ed il numero degli iscrivibili sono definiti annualmente dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) e pubblicati ogni anno in apposito bando di ammissione emanato dall'Ateneo.

Le conoscenze e competenze richieste per l'ammissione, definite annualmente da decreto ministeriale, sono verificate tramite il raggiungimento, nella prova di ammissione, del punteggio minimo previsto.

Per l'individuazione della/delle disciplina/e cui sono attribuiti gli OFA, del detto punteggio minimo, delle modalità di svolgimento del recupero, si rinvia al Regolamento Didattico del corso di studio.

Descrizione link: Regolamento Didattico del corso di studio.

Link inserito: <http://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServePG.php/P/1128410010400/>

I Laureati nella classe sono, ai sensi della legge 10 agosto 2000, n. 251, articolo 3, comma 1, operatori delle professioni sanitarie dell'area tecnico-sanitaria che svolgono metodologie tecniche su esecuzioni del clinico-medico in attuazione di quanto previsto dai regolamenti concernenti il ruolo delle individuazioni dei profili professionali definiti con decreto del Ministero della sanità.

Il CLD si propone il conseguimento degli obiettivi formativi di seguito definiti.

I laureati in Dietista devono dotarsi di una 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. Devono inoltre saper utilizzare almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre all'Italiano, nell'ambito specifico di competenza per lo scambio di informazioni generali.

Sulla base di un'adeguata padronanza di metodi e contenuti scientifici generali, il Dietista, quale operatore sanitario cui competono le attribuzioni previste dal Ministero della Sanità, deve essere in grado di svolgere tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione ivi compresi gli aspetti educativi e di collaborazione all'attuazione delle politiche alimentari, nel rispetto della normativa vigente.

I laureati in dietistica organizzano e coordinano le attività specifiche relative all'alimentazione in generale e alla dietetica in particolare; collaborano con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di alimentazione; elaborano, formulano ed attuano le diete prescritte dal medico e ne controllano l'accettabilità da parte del paziente; collaborano con altre figure al trattamento multidisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare; studiano ed elaborano la composizione di razioni alimentari atte a soddisfare i bisogni nutrizionali di gruppi di popolazione e pianificano l'organizzazione dei servizi di alimentazione di comunità di sani e di malati; svolgono attività didattico-educativa e di informazione finalizzate alla diffusione di principi di alimentazione corretta, tale da consentire il recupero e il mantenimento di un buono stato di salute del singolo, di collettività e di gruppi di popolazione.

Lo studente deve sapere applicare, anche attraverso il tirocinio, le conoscenze relative alla propria pratica professionale e saper partecipare alla identificazione dei bisogni di salute e alla pianificazione, erogazione, e valutazione dell'assistenza dietetica sia su singole persone che alla collettività nella garanzia di una corretta applicazione delle prescrizioni diagnostiche-terapeutiche; deve altresì conoscere i principi bioetici generali, quelli deontologici, giuridici e medico legali del profilo professionale del dietista. Deve, infine, sapersi orientare per ulteriori approfondimenti specialistici

Essi svolgono la loro attività professionale in conformità a protocolli di intesa stipulati tra l'Università Politecnica delle Marche e l'INRCA, ed ai rapporti convenzionali stipulati con le altre strutture pubbliche e private accreditate che, al fine di offrire la più ampia formazione, potranno essere indicate dal Consiglio del Corso di Studi .

La durata del Corso è di tre anni:

1° anno finalizzato a fornire le conoscenze nelle discipline di base, e i fondamenti della disciplina professionale, volti all'applicazione dei principi dell'alimentazione in generale e alla dietetica in particolare, questo attraverso un percorso formativo articolato che partendo dalla conoscenza degli alimenti arriva alla dietoterapia passando anche la ristorazione collettiva. Per quanto riguarda il tirocinio del 1° anno il programma prevede un percorso che quale obiettivo si prefigge quello di rendere lo studente capace di coniugare gli aspetti organizzativi e igienico sanitari a quelli nutrizionali.

2° anno finalizzato alle conoscenze nutrizionali atte ad affrontare i problemi di salute in area medica e chirurgica, specialistica, materno-infantile, oncologica, e nell'ambito dei disturbi del comportamento alimentare. Sono previste più esperienze di tirocinio nell'ambito clinico nei contesti in cui lo studente può sperimentare le conoscenze e le tecniche apprese.

E' importante che il dietista impegnato nel trattamento nutrizionale, ponga al centro del proprio intervento il paziente e le sue esigenze, applicando le indicazioni fornite dalle linee guide nazionali e internazionali,

3° anno finalizzato all'approfondimento specialistico ma anche all'acquisizione di conoscenze e metodologie inerenti l'esercizio professionale la capacità di lavorare in team e in contesti organizzativi complessi.

Aumenta la rilevanza assegnata all'esperienze di tirocinio e lo studente può sperimentare una graduale assunzione di autonomia e responsabilità con la supervisione di esperti.

Sono previste attività formative volte a sviluppare competenze metodologiche per comprendere la ricerca scientifica e anche a supporto dell'elaborato di tesi.

Il numero di crediti da acquisire mediamente per ogni anno è di 60, per un totale di 180 crediti. Il credito formativo universitario è l'unità di misura del lavoro di apprendimento necessario allo studente per l'espletamento delle attività formative prescritte per il conseguimento del titolo di studio.

A un Credito Formativo Universitario (CFU) corrispondono 25 ore di lavoro di apprendimento, comprensive delle ore di lezione, di lezione teorico-pratiche, di esercitazione, di laboratorio, di seminario e di altre attività formative, ivi comprese le ore di studio individuale.

Ogni CFU, a seconda della tipologia dell'attività formativa, può valere: 10 ore di lezione frontale + 15 ore di studio dedicato all'auto-apprendimento dello studente; 15 ore di tirocinio di Laboratorio + 10 ore di studio dedicato all'auto-apprendimento.

Per tirocinio si intende attività di tirocinio svolta nelle strutture facenti parte della rete formativa.

QUADRO A4.b.1

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi

La conoscenza è la capacità di comprensione, in termini di acquisizione di competenze teoriche e operative
con riferimento a: anatomia e fisiologia del corpo umano; biologia e fisiologia della nutrizione; biologia cellulare e molecolare; farmacologia; biochimica e tecnologie alimentari; chimica degli alimenti; controllo di qualità, analisi, distribuzione e conservazione degli alimenti e dei prodotti dietetici; terapie dietetiche; legislazione alimentare ed economia aziendale.. In particolare, il laureato

- possiede conoscenze di base di chimica, fisica e statistica, fisiologia, morfologia umana e biologia
- possiede conoscenze approfondite di biochimica, fisiologia, microbiologia, scienze e tecnologie alimentari, chimica degli alimenti;
- possiede conoscenze relative alle patologie indotte dalla alimentazione ed a quelle correlate alla alimentazione
- conosce, la legislazione e le problematiche connesse con l'applicazione delle normative nazionali e internazionali relative alla nutrizione ed alla dietetica
- Ha conoscenze essenziali relative ai rischi di acquisizione delle malattie a trasmissione alimentare e agli interventi di prevenzione e sulla valutazione della qualità igienica degli alimenti;
- conosce e valuta i caratteri bromatologici ed organolettici degli alimenti crudi e loro trasformazioni conseguenti alla conservazione e cottura;
- conosce i meccanismi biochimici e fisiologici che regolano la digestione, l'assorbimento, l'utilizzazione metabolica dei principi nutritivi;
- conosce le funzioni e i processi cognitivi, emotivi e motivazionali e la loro influenza sul

<p>Conoscenza e capacità di comprensione</p>	<p>comportamento;</p> <ul style="list-style-type: none"> - conosce tecniche di valutazione del comportamento con particolare riferimento al comportamento alimentare; - conosce l'eziopatogenesi e la clinica delle principali malattie; - conosce le basi fisiopatologiche che caratterizzano le varie fasi della vita; - conosce gli effetti terapeutici e tossici dei farmaci con particolare riferimento ai disordini metabolici e alle interazioni tra i farmaci e nutrienti; - conosce le modalità di intervento dietetico nutrizionale nell'ambito delle varie patologie e nelle diverse fasce di età e in ambito di ristorazione collettiva; - conosce i protocolli diagnostico terapeutici con valutazione del caso e definizione degli obiettivi; - conosce le indicazioni, gli aspetti tecnici, gli aspetti metabolici e delle complicanze della nutrizione artificiale nelle diverse condizioni patologiche; - conosce le dinamiche relazionali nel rapporto assistenziale e le principali patologie neuropsichiche con particolare attenzione all'approccio dei Disturbi del comportamento alimentare (DCA). <p>Le conoscenze e capacità di comprensione sopraelencate sono conseguite mediante la partecipazione a lezioni frontali, ad esercitazioni e a percorsi di tirocinio che permettono l'acquisizione di buone capacità professionali.</p> <p>Gli studenti del Corso di laurea in Dietistica, sui temi delle materie offerte dal CdL, oltre allo studio personale, svolgono esercitazioni in aula, seguiti da docenti e tutor. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso esami orali e scritti, prove in itinere, relazioni sulle esercitazioni, discussione di articoli scientifici, project work e report.</p> <p>Il confronto con i docenti durante le lezioni frontali e particolarmente durante le esercitazioni e la partecipazione e progetti di ricerca permette allo studente di accrescere le proprie conoscenze e competenze in ambito clinico-nutrizionale, nel campo della prevenzione delle malattie, in quello della dietoterapia e della Nutrizione Artificiale, nella valutazione del rischio delle tossinfezioni alimentari permettendogli, nel contempo, di accrescere la propria capacità di comprensione.</p> <p>Inoltre, il laureato in Dietistica acquisirà una preparazione tecnico-scientifica adeguata per operare non solo in ambito ospedaliero, ma anche in ambito industriale (settore alimentare). Alla fine del percorso formativo il laureato sarà inoltre, dotato di tutte quelle conoscenze necessarie per inserirsi nei circuiti della ricerca e programmare un nuovo tipo di ricerca.</p>
<p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</p>	<p>Il laureato in Dietistica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - E in grado di applicare le tecniche di analisi qualitative e quantitative degli alimenti; - sa calcolare il fabbisogno nutrizionale ed elaborare razioni alimentari per fasce di età; - è in grado di condurre indagini nutrizionali ed elaborare questionari per la rilevazione delle abitudini e dei consumi alimentari; - è capace di identificare e gestire i bisogni di assistenza dietetico nutrizionale sotto l'aspetto educativo, preventivo, clinico riabilitativo nei settori specialistici della medicina generale, chirurgica, oncologica, neuropsichiatria e materno-infantile; - sa programmare e gestire interventi dietetico-nutrizionali nell'ambito dei DCA collaborando attivamente con equipe interprofessionali; - è in grado di progettare e realizzare attività di sorveglianza nutrizionale quali: raccolta mirata di dati epidemiologici, di consumi alimentari e dello stato nutrizionale (elaborazione di questionari, gestione di diari alimentari, ecc.); - E in grado di formulare e gestire programmi di ricerca in ambito nutrizionale che implicano in particolare: definizione degli obiettivi, selezione della casistica, scelta degli strumenti di indagine, raccolta dei dati, analisi dei risultati. <p>La capacità di applicare conoscenza e comprensione è raggiunta dagli studenti grazie alle lezioni frontali sugli specifici SSD, ai laboratori e alle attività di tirocinio che si svolgono presso i Servizi dietetici e le Unità Operative delle strutture cliniche convenzionate.</p> <p>Modalità di verifica:</p> <p>La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso esami orali e scritti, prove in itinere, prove pratiche ed esercitazioni, discussione di articoli scientifici.</p>

AREA DELLA FORMAZIONE DI BASE BIOMEDICA e SCIENZA DEGLI ALIMENTI**Conoscenza e comprensione**

Conoscere e comprendere la struttura e le funzioni dei microrganismi, conoscere il ruolo dei microrganismi nella salute umana.

Conoscere e comprendere la costituzione del corpo umano e del suo funzionamento, comprendere la relazione tra struttura e funzione degli organismi. I meccanismi biochimici e fisiologici che regolano la digestione degli alimenti, l'assorbimento e l'utilizzazione metabolica dei nutrienti.

Conoscere e comprendere le cause e i meccanismi determinanti le alterazioni fondamentali delle strutture e delle funzioni dell'organismo.

Conoscere le basi della chimica e biochimica, in particolare la biochimica della nutrizione per comprendere le proprietà biochimiche e nutrizionali degli alimenti.

Conoscere le attività produttive di alimenti e bevande dalla produzione al consumo.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Integrare tra di loro i contenuti formativi acquisiti per la comprensione dei processi fisiologici e patologici dell'organismo.

Saper trasmettere nella pratica professionale le conoscenze acquisite per riconoscere la salubrità ed il valore nutritivo degli alimenti, e costruire le basi per una corretta informazione nutrizionale.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANATOMIA UMANA [url](#)

BIOCHIMICA [url](#)

BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE [url](#)

BIOLOGIA APPLICATA [url](#)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

FISIOLOGIA [url](#)

FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE [url](#)

MICROBIOLOGIA [url](#)

PATOLOGIA CLINICA [url](#)

PATOLOGIA GENERALE [url](#)

SCIENZE MERCEOLOGICHE E TECNOLOGIE ALIMENTARI [url](#)

SEMINARIO - ISTOLOGIA [url](#)

AREA: SCIENZE DELLA DIETISTICA/ASSISTENZA NUTRIZIONALE**Conoscenza e comprensione**

Conoscere i principi di nutrizione umana. Le necessità nutrizionali dell'individuo in condizioni fisiologiche nelle varie fasi della vita.

Conoscere le principali condizioni patologiche nell'ambito delle varie discipline cliniche. La correlazione tra aspetti eziologici, fisiopatologici, manifestazioni cliniche ed implicazioni terapeutiche con l'individuazione degli aspetti dietologici specifici.

Conoscere i principi di base della farmacologia con particolare attenzione all'interazione tra farmaci e nutrienti. Ruolo e funzioni degli integratori alimentari.

Conoscere le basi dell'alimentazione enterale e parenterale.

Conoscere le modalità e le tecniche del processo di assistenza nutrizionale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Saper effettuare una diagnosi dietetico nutrizionale, realizzare e monitorare un piano nutrizionale personalizzato.
Saper collaborare con altre figure professionali nella gestione della nutrizione artificiale e nel trattamento dei disturbi del comportamento alimentare.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

SEMINARIO - INTRODUZIONE ALLE SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE [url](#)

CHIRURGIA GENERALE [url](#)

ENDOCRINOLOGIA [url](#)

GASTROENTEROLOGIA [url](#)

GINECOLOGIA E OSTETRICIA [url](#)

LABORATORIO - SECONDO ANNO [url](#)

MALATTIE CARDIOVASCOLARI [url](#)

MALATTIE DELL'APPARATO RESPIRATORIO [url](#)

MEDICINA INTERNA [url](#)

NEFROLOGIA [url](#)

PEDIATRIA GENERALE E SPECIALISTICA [url](#)

SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE I [url](#)

SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE II [url](#)

TIROCINIO SECONDO ANNO - PROVA FINALE [url](#)

SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE III [url](#)

SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE IV [url](#)

SEMINARIO - FARMACOLOGIA [url](#)

TIROCINIO TERZO ANNO - PROVA FINALE [url](#)

AREA: EDUCAZIONE ALLA SALUTE/PREVENZIONE/RISTORAZIONE COLLETTIVA/MANAGEMENT

Conoscenza e comprensione

Conoscere il profilo professionale ed il codice deontologico della professione del Dietista, i regolamenti sulla privacy e sicurezza dei lavoratori.

Conoscere la correlazione tra alimentazione e salute e i suoi determinanti ed il ruolo del dietista nella promozione della salute nell'ambito della prevenzione primaria, secondaria e terziaria.

Conoscere i Concetti base dellepidemiologia, profilassi delle principali tossinfezioni alimentari.

Conoscere le alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, contraffazione e conservazione degli alimenti.

Conoscere la normativa vigente in ambito della sicurezza alimentare.

Conoscere le tecniche di valutazione dello stato nutrizionale.

Conoscere le diverse gestioni della ristorazione collettiva: scolastica, ospedaliera, commerciale

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

In ambito lavorativo mantenere sempre un comportamento altamente professionale

Partecipare attivamente a programmi di educazione sanitaria per la promozione della salute

Realizzare tabelle dietetiche per gruppi di popolazione

Nell'ambito del Risk Management del processo assistenziale della nutrizione:

Effettuare la valutazione del rischio nutrizionale in ambito ospedaliero

Collaborare con altre figure professionali alla stesura dei piani di autocontrollo (HACCP)

Collaborare con altre figure professionali nella gestione del servizio di Ristorazione collettiva: stesura dei capitolati dappalto, controllo HACCP, rilevazione qualità percepita.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

IGIENE GENERALE E APPLICATA [url](#)

ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE [url](#)

LABORATORIO - PRIMO ANNO [url](#)

RADIOPROTEZIONE [url](#)

TIROCINIO PRIMO ANNO - PROVA FINALE [url](#)

ECONOMIA AZIENDALE [url](#)

MEDICINA LEGALE E ETICA PROFESSIONALE [url](#)

AREA COMUNICAZIONE

Conoscenza e comprensione

Conoscere le basi dei cambiamenti della società sotto l'aspetto dei mutamenti nei valori e nei modelli di vita da un lato e nelle modalità di comunicazione sociale dall'altro, contestualizzandoli all'area della salute e della sanità.

Conoscere le emozioni e sentimenti e il loro funzionamento nel comportamento umano. Nozioni sulla motivazione.

Conoscere i processi psichici fondamentali.

Conoscere le principali malattie psichiatriche e la relazione tra alimentazione e psiche.

Conoscere e comprendere le strutture morfologiche e sintattiche della lingua inglese e della terminologia base del settore medico-scientifico.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Attuare un counselling nutrizionale efficace. Costruire relazioni e offrire consulenza e consigli correlati all'alimentazione ed allo stile di vita, nel rispetto delle differenze individuali.

Essere particolarmente abili nella comunicazione interpersonale nei lavori di gruppo e all'interno dei team multidisciplinari costituenti i PDTA (Percorsi Diagnostici Terapeutici Assistenziali) in particolare nell'ambito dei trattamenti dei DCA (disturbi del comportamento alimentare).

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

LINGUA INGLESE [url](#)

PSICOLOGIA GENERALE (E DEL COMPORTAMENTO) [url](#)

SOCIOLOGIA GENERALE [url](#)

LABORATORIO - SECONDO ANNO [url](#)

PSICHIATRIA [url](#)

PSICOLOGIA CLINICA [url](#)

AREA RICERCA IN AMBITO NUTRIZIONALE

Conoscenza e comprensione

Conoscere le basi della ricerca con particolare attenzione alla capacità di interpretazione critica

Conoscere gli strumenti statistici necessari per descrivere ed analizzare i dati, estrarre dai dati informazioni utili

Conoscere i fondamenti dell'informatica, in particolare quella sanitaria.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Saper applicare la statistica nella pratica reale

Saper interpretare i risultati della ricerca ed applicarli nell'attività professionale
 Saper effettuare ricerche bibliografiche ed interpretare in modo critico le informazioni scientifiche e non al fine di utilizzarle nella propria pratica professionale che deve essere sempre basata sulle evidenze scientifiche e sull'aggiornamento continuo.
 Saper gestire un database, la cartella clinica nutrizionale informatizzata.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

LINGUA INGLESE [url](#)

TIROCINIO SECONDO ANNO - PROVA FINALE [url](#)

INFORMATICA [url](#)

SISTEMI DI ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI [url](#)

STATISTICA PER LA RICERCA SPERIMENTALE [url](#)

TIROCINIO TERZO ANNO - PROVA FINALE [url](#)

QUADRO A4.c	Autonomia di giudizio Abilità comunicative Capacità di apprendimento
Autonomia di giudizio	<p>L'autonomia di giudizio viene intesa in termini di acquisizione consapevole con riferimento a: valutazione e interpretazione di dati sperimentali di laboratorio e loro utilizzo in ambito alimentare, nutrizionale e tecnologico; valutazione critica della qualità dei processi per la produzione, trasformazione dei prodotti alimentari; scelta di protocolli nutrizionali sia in ambito fisiologico che clinico ; valutazione del rischio e della sicurezza in ambito alimentare e nutrizionale; principi di deontologia professionale e approccio scientifico alle problematiche bioetiche. In particolare il laureato in Dietistica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - è in grado di valutare lo stato di nutrizione di persone sane e malate utilizzando strumenti idonei (anamnesi alimentare, antropometria, psicometria, bioimpedenziometria ecc.) e sa interpretare i risultati relativi alle rilevazioni effettuate; - 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 gruppi di popolazione; - è in grado di gestire autonomamente il trattamento nutrizionale per persone sane e malate, valutando ed eventualmente realizzando un intervento di nutrizione artificiale sia in ambito ospedaliero che domiciliare. <p>Gli strumenti didattici finalizzati al raggiungimento dell'autonomia di giudizio includono una intensa attività teorica sugli specifici SSD caratterizzanti e pratica presso sedi di tirocinio. E' prevista inoltre la riflessione, rielaborazione e presentazione in aula di testi scientifici analizzati da singoli o da gruppi di studenti.</p> <p>Modalità di verifica: La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso esami orali e scritti, prove in itinere, relazioni sulle esercitazioni, discussione di articoli scientifici, simulazione di casi clinici in nutrizione umana e clinica, project work e report.</p>

<p>Abilità comunicative</p>	<p>Il laureato in Dietistica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - conosce e sa comunicare in modo corretto sia in lingua italiana che in quella inglese; - 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 - sa esporre contenuti, informazioni e idee relative al proprio campo di studi utilizzando adeguate forme comunicative a seconda degli interlocutori. - conosce ed utilizza un linguaggio appropriato in funzione delle caratteristiche del paziente ed offre adeguato supporto psicologico. <p>L'abilità nella comunicazione è acquisita mediante attività didattiche che prevedono sia lezioni frontali, sia esercitazioni teorico pratiche sia attività di laboratorio che tirocinio professionalizzante. Il livello di abilità comunicativa scritta e orale viene valutata in occasione delle verifiche periodiche delle attività, che prevedono prove scritte e/o orali, simulazione di casi clinici in nutrizione umana e clinica, discussione dei risultati in gruppi di lavoro, project work e report.</p>
<p>Capacità di apprendimento</p>	<p>Il laureato in Dietistica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - E in grado di aggiornarsi 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 per aggiornare e approfondire i contenuti studiati in contesti professionali, in percorsi di studio successivi e nell'ambito della ricerca. <p>Le capacità di apprendimento si sviluppa durante l'intero percorso di studio attraverso lo studio individuale, il confronto con i docenti negli incontri a supporto della didattica, valutando il contributo critico dimostrato nel corso di attività seminariali e di tirocinio clinico, durante le verifiche orali, le revisioni degli elaborati scritti e le esercitazioni di laboratorio. Occasioni fondamentali per ampliare le capacità di apprendimento dello studente sono il tirocinio e l'attività svolta per la preparazione della prova finale.</p> <p>Modalità di verifica:</p> <p>La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso esami orali, prove in itinere, relazioni, discussione di articoli scientifici, project work e report.</p>

QUADRO A5.a	Caratteristiche della prova finale
-------------	------------------------------------

Ai sensi dell'articolo 6, comma 3, del decreto legislativo n. 502/1992 e successive modificazioni, e dell'art. 6 del Decreto Interministeriale 19 Febbraio 2009 (Determinazione delle classi delle lauree universitarie delle professioni sanitarie), la prova finale del Corso di Laurea ha valore di esame di Stato abilitante all'esercizio professionale. La prova finale consiste nella redazione di un elaborato (tesi di laurea) e nella dimostrazione di abilità pratiche ed è organizzata in due sessioni in periodi definiti a livello nazionale, con decreto del Ministro dell'Università e della ricerca scientifica e tecnologica di concerto con il Ministro della Sanità.

Per la preparazione della prova finale lo studente ha a disposizione 5 CFU.

Il tema della tesi di laurea può essere:

a. compilativo: analisi e discussione di un problema generale o specifico del Corso di Laurea in Logopedia attraverso i dati della Letteratura;

b. sperimentale: impostazione di una tematica di studio ed esecuzione di un piano specifico di ricerca.

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

avere seguito tutti i Corsi di insegnamento ed avere superato i relativi esami,

aver ottenuto, complessivamente, 180 CFU

aver presentato in tempo utile apposita domanda di assegnazione della tesi di laurea al CCdL

aver consegnato nei tempi e con le modalità definite dalla Segreteria Studenti apposita domanda rivolta al Magnifico Rettore e eventuali altri documenti richiesti

aver consegnato il numero richiesto di copie della tesi di laurea alla Segreteria Didattica almeno 15 giorni prima della data prevista per la discussione

La Commissione per la prova finale, ai sensi dell'art. 6 del Decreto Interministeriale 19 Febbraio 2009 (Determinazione delle classi delle lauree universitarie delle professioni sanitarie), è composta da non meno di 7 e non più di 11 membri, nominati dal Rettore su proposta del CCdL, e comprende almeno 2 membri designati dal Collegio professionale. Le date delle sedute sono comunicate ai Ministeri dell'università e della ricerca scientifica e tecnologica e della sanità che possono inviare esperti, come loro rappresentanti, alle singole sessioni. In caso di mancata designazione dei predetti componenti, il Rettore esercita il potere sostitutivo

QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

20/05/2016

Le modalità di svolgimento dell'esame finale sono disciplinate dall'art. 21 del Regolamento Didattico di Ateneo, e dall'Art 14 del Regolamento didattico di Facoltà, Norme comuni.

La prova finale di laurea è unica e si compone di due momenti di valutazione diversi:

la prova pratica, propedeutica alla dissertazione della tesi e strutturata in modo da permettere ai candidati di dimostrare di aver acquisito le conoscenze e le abilità pratiche e tecniche inserite nel contesto operativo previsto dal profilo professionale e previste nel Regolamento dell'Attività Formativa Professionalizzante (Tirocinio Pratico e Laboratorio Professionale) del Corso di Laurea la tesi di laurea, consistente nella preparazione, redazione, dissertazione e discussione di un elaborato scritto prodotto in forma originale da parte del candidato sotto la guida di un Relatore, il quale deve essere incentrato sulle peculiarità tecnico-professionali della professione sanitaria specifica

La prova finale ha valore di Esame di Stato abilitante alla professione ed è organizzata in due sessioni in periodi definiti su base nazionale.

La Commissione per la prova finale è composta complessivamente da 7 membri, nominati dal Preside della Facoltà di Medicina e Chirurgia su proposta del Presidente del Corso di Laurea. Nel compunto dei componenti della Commissione devono essere previsti almeno 2 membri designati dal Collegio professionale, ove esistente, ovvero dalle Associazioni professionali più rappresentative.

Il voto di Laurea, espresso in cento decimi, tiene conto dell'intera carriera dello studente, dei tempi di acquisizione dei crediti formativi, delle valutazioni sulle attività formative precedenti e sulla prova finale. Il voto complessivo è arrotondato per eccesso.

Esso in particolare deriva dalla somma dei seguenti parametri:

1) Media esami

2) Prova pratica e Tesi

Le due diverse parti dell'unica prova finale vengono valutate in maniera uguale, concorrendo entrambe alla determinazione del voto finale dell'esame.

In caso di valutazione insufficiente della prova pratica (non superamento della prova pratica) l'esame si interrompe e si ritiene non superato pertanto va ripetuto interamente in una seduta successiva.

3) Durata degli studi

4) Lodi esami di profitto

5) Scambi internazionali



QUADRO B1.a

Descrizione del percorso di formazione

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Quadro B1.a - Dietistica

QUADRO B1.b

Descrizione dei metodi di accertamento

20/05/2016

La verifica dell'apprendimento comprende valutazioni formative e valutazioni certificative scritte e/o orali e/o pratiche, secondo le indicazioni fornite dal coordinatore di ciascun corso integrato o dal docente titolare di ciascun corso monodisciplinare. Le valutazioni formative (prove in itinere), seppure non obbligatorie, consentono agli studenti di anticipare l'acquisizione di alcuni crediti, al fine di agevolare il raggiungimento dei crediti necessari per le borse di studio regionali. Le valutazioni certificative, espresse con un voto, sono finalizzate a valutare il conseguimento degli obiettivi di ciascun corso. La valutazione certificativa, oltre a certificare il grado di preparazione individuale dello studente, permette di acquisire i crediti formativi previsti per l'insegnamento oggetto della valutazione. Gli esami di profitto sono effettuati esclusivamente nei periodi ad essi riservati e denominati sessioni d'esame; le sessioni d'esame non coincidono con i periodi previsti per le attività didattiche teoriche, mentre possono coincidere con i periodi previsti per l'attività professionalizzante (tirocinio).

Ulteriori appelli d'esame possono essere istituiti esclusivamente per gli Studenti fuori corso. Le date di inizio e di conclusione delle sessioni d'esame sono fissate nella programmazione didattica. Ciascuna delle tre sessioni contiene due appelli, le cui date sono distanziate di almeno due settimane; l'appello di dicembre, quello pasquale ed eventuali appelli di recupero sono unici.

La Commissione d'esame nominata dal Preside su proposta del Coordinatore del corso integrato o, in caso di corso singolo, dal Docente titolare del corso, è costituita da tutti i titolari dei moduli afferenti al Corso Integrato e, almeno da due docenti del corso di studio, in caso di corsi monodisciplinari. La Commissione è presieduta, di norma, dal Titolare dell'insegnamento o dal Coordinatore del Corso se trattasi di Corso Integrato.

La votazione è espressa in trentesimi ed eventuale lode per gli esami di profitto e in centodecimi ed eventuale lode per la prova finale.

Le modalità di accertamento sono visibili anche sulle "schede insegnamento" pubblicate sul sito della Facoltà - Offerta Formativa - Programmi dei Corsi - Facoltà di Medicina e Chirurgia - Corso Dietistica

Link inserito: <http://www.med.univpm.it/?q=node/548>

QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<http://www.med.univpm.it/?q=node/1151>

QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<http://www.med.univpm.it/?q=content/esami-di-profitto-calendario-e-iscrizioni>

QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

<http://www.med.univpm.it/?q=content/sessioni-di-laurea>

QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIO/16	Anno di corso 1	ANATOMIA UMANA (<i>modulo di SCIENZE BIOMEDICHE</i>) link	SEVERI ILENIA		4	40	
2.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA (<i>modulo di SCIENZE BIOMEDICHE</i>) link	EMANUELLI MONICA CV	PO	2	20	
3.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DEL SANGUE link	TIANO LUCA CV	RU	1	10	
4.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (<i>modulo di ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA</i>) link	MAZZANTI LAURA CV	PO	3	30	
5.	BIO/13	Anno di corso 1	BIOLOGIA APPLICATA (<i>modulo di SCIENZE BIOMEDICHE</i>) link	PRINCIPATO GIOVANNI CV	PO	2	20	
6.	CHIM/10	Anno di corso 1	CHIMICA DEGLI ALIMENTI (<i>modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E TECNOLOGIE ALIMENTARI</i>) link	GALEAZZI TIZIANA CV	RU	2	20	

7.	MED/04	Anno di corso 1	CORSO MONOGRAFICO - ALIMENTAZIONE E CANCRO link			1	10
8.	MED/49	Anno di corso 1	CORSO MONOGRAFICO - CELIACHIA: DAI MECCANISMI PATOGENETICI ALLA GESTIONE DELLA DIETA SENZA GLUTINE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA link	OLIVIERI FABIOLA CV	RU	1	10
9.	BIO/13	Anno di corso 1	ETICA GENERALE link			1	10
10.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA (<i>modulo di SCIENZE BIOMEDICHE</i>) link	MELONE MARCELLO CV	PA	2	20
11.	BIO/09	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (<i>modulo di ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA</i>) link	FABRI MARA CV	PA	3	60
12.	MED/42	Anno di corso 1	IGIENE GENERALE E APPLICATA (<i>modulo di IGIENE, PREVENZIONE, PATOLOGIA</i>) link			2	20
13.	VET/04	Anno di corso 1	ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (<i>modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E TECNOLOGIE ALIMENTARI</i>) link	FREGA NATALE GIUSEPPE CV	PO	2	20
14.	MED/49	Anno di corso 1	LABORATORIO - PRIMO ANNO link			2	20
15.	L-LIN/12	Anno di corso 1	LINGUA INGLESE (<i>modulo di SCIENZE UMANE, SOCIO-PSICOLOGICHE, ABILITA' LINGUISTICHE</i>) link			4	40
16.	MED/07	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA (<i>modulo di IGIENE, PREVENZIONE, PATOLOGIA</i>) link	BAGNARELLI PATRIZIA CV	PA	2	20
17.	MED/42	Anno di corso 1	ORGANIZZAZIONE SANITARIA link			1	10
18.	MED/05	Anno di corso 1	PATOLOGIA CLINICA (<i>modulo di IGIENE, PREVENZIONE, PATOLOGIA</i>) link	CATALANO ALFONSO CV	PA	2	20

19.	MED/04	Anno di corso 1	PATOLOGIA GENERALE (<i>modulo di IGIENE, PREVENZIONE, PATOLOGIA</i>) link	OLIVIERI FABIOLA CV	RU	2	20
20.	MED/49	Anno di corso 1	PROVA IN ITINERE TIROCINIO 1° ANNO link			3	30
21.	M-PSI/01	Anno di corso 1	PSICOLOGIA GENERALE (E DEL COMPORTAMENTO) (<i>modulo di SCIENZE UMANE, SOCIO-PSICOLOGICHE, ABILITA' LINGUISTICHE</i>) link	MAZZONI ERMANNNA		2	20
22.	MED/36	Anno di corso 1	RADIOPROTEZIONE (<i>modulo di IGIENE, PREVENZIONE, PATOLOGIA</i>) link	GIUSEPPETTI GIAN MARCO CV	PO	2	20
23.	AGR/15	Anno di corso 1	SCIENZE MERCEOLOGICHE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (<i>modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E TECNOLOGIE ALIMENTARI</i>) link	FREGA NATALE GIUSEPPE CV	PO	2	60
24.	MED/49	Anno di corso 1	SEMINARIO - INTRODUZIONE ALLE SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE link			3	30
25.	BIO/17	Anno di corso 1	SEMINARIO - ISTOLOGIA link	SALVOLINI ELEONORA CV	RU	1	10
26.	SPS/07	Anno di corso 1	SOCIOLOGIA GENERALE (<i>modulo di SCIENZE UMANE, SOCIO-PSICOLOGICHE, ABILITA' LINGUISTICHE</i>) link	BENCIVENGA ROSELLA		2	20
27.	MED/02	Anno di corso 1	STORIA DELLA MEDICINA link			1	10
28.	MED/49	Anno di corso 1	TIROCINIO PRIMO ANNO - PROVA FINALE link			9	90
29.	MED/18	Anno di corso 2	CHIRURGIA GENERALE (<i>modulo di SCIENZE MEDICHE (III)</i>) link			4	40
30.	MED/49	Anno di corso 2	CORSO MONOGRAFICO - DIABETE E PARODONTITE link			1	10
		Anno					

31.	MED/49	di corso 2	CORSO MONOGRAFICO - PREVENZIONE OBESITA' link	1	10
32.	MED/13	Anno di corso 2	ENDOCRINOLOGIA (<i>modulo di SCIENZE MEDICHE (I)</i>) link	3	30
33.	MED/12	Anno di corso 2	GASTROENTEROLOGIA (<i>modulo di SCIENZE MEDICHE (I)</i>) link	2	20
34.	MED/40	Anno di corso 2	GINECOLOGIA E OSTETRICIA (<i>modulo di PATOLOGIE MATERNO INFANTILI</i>) link	3	30
35.	MED/49	Anno di corso 2	LABORATORIO - SECONDO ANNO link	1	15
36.	MED/11	Anno di corso 2	MALATTIE CARDIOVASCOLARI (<i>modulo di SCIENZE MEDICHE (II)</i>) link	3	30
37.	MED/10	Anno di corso 2	MALATTIE DELL'APPARATO RESPIRATORIO (<i>modulo di SCIENZE MEDICHE (II)</i>) link	3	70
38.	MED/09	Anno di corso 2	MEDICINA INTERNA (<i>modulo di SCIENZE MEDICHE (III)</i>) link	4	80
39.	MED/14	Anno di corso 2	NEFROLOGIA (<i>modulo di SCIENZE MEDICHE (I)</i>) link	3	30
40.	MED/38	Anno di corso 2	PEDIATRIA GENERALE E SPECIALISTICA (<i>modulo di PATOLOGIE MATERNO INFANTILI</i>) link	3	70
41.	MED/49	Anno di corso 2	PROVA IN ITINERE TIROCINIO 2° ANNO link	3	45
42.	MED/49	Anno di corso 2	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE I (<i>modulo di SCIENZE TECNICHE DIETETICHE 1</i>) link	4	80
		Anno di	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE		

43.	MED/49	corso 2	APPLICATE II (<i>modulo di SCIENZE TECNICHE DIETETICHE 1</i>) link	4	40
44.	MED/49	Anno di corso 2	TIROCINIO SECONDO ANNO - PROVA FINALE link	18	180
45.	SECS-P/07	Anno di corso 3	ECONOMIA AZIENDALE (<i>modulo di DIRITTO DEL LAVORO, MEDICINA LEGALE E ETICA PROFESSIONALE</i>) link	2	40
46.	INF/01	Anno di corso 3	INFORMATICA (<i>modulo di METODOLOGIA DELLA RICERCA</i>) link	3	30
47.	BIO/16	Anno di corso 3	L'ORGANO ADIPOSO link	1	10
48.	MED/43	Anno di corso 3	LA RESPONSABILITA' PROFESSIONALE DEGLI OPERATORI SANITARI link	1	10
49.	MED/43	Anno di corso 3	MEDICINA LEGALE E ETICA PROFESSIONALE (<i>modulo di DIRITTO DEL LAVORO, MEDICINA LEGALE E ETICA PROFESSIONALE</i>) link	2	20
50.	PROFIN_S	Anno di corso 3	PROVA FINALE link	5	50
51.	MED/49	Anno di corso 3	PROVA IN ITINERE TIROCINIO 3° ANNO link	3	45
52.	MED/25	Anno di corso 3	PSICHIATRIA (<i>modulo di PSICHIATRIA E PSICOLOGIA</i>) link	2	40
53.	M-PSI/08	Anno di corso 3	PSICOLOGIA CLINICA (<i>modulo di PSICHIATRIA E PSICOLOGIA</i>) link	2	20
54.	MED/49	Anno di corso 3	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE III (<i>modulo di SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE 2</i>) link	4	80
55.	MED/49	Anno di corso	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE IV (<i>modulo di SCIENZE E</i>	4	40

		3	TECNICHE DIETETICHE 2) link		
56.	BIO/14	Anno di corso 3	SEMINARIO - FARMACOLOGIA link	2	20
57.	ING-INF/05	Anno di corso 3	SISTEMI DI ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI (<i>modulo di METODOLOGIA DELLA RICERCA</i>) link	2	20
58.	MED/01	Anno di corso 3	STATISTICA PER LA RICERCA SPERIMENTALE (<i>modulo di METODOLOGIA DELLA RICERCA</i>) link	3	80
59.	MED/49	Anno di corso 3	TIROCINIO TERZO ANNO - PROVA FINALE link	24	360

QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Polo Didattico di Torrette - Aule Didattiche

Link inserito: <http://www.med.univpm.it/?q=node/181>

QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Polo Didattico di Torrette - Aule Informatiche

Link inserito: <http://www.med.univpm.it/?q=node/282>

QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Polo Didattico di Torrette - Sale Studio

Link inserito: <http://www.med.univpm.it/?q=node/280>

QUADRO B4

Biblioteche

Link inserito: <http://cad.univpm.it/>

QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Sono organizzate attività di orientamento per gli studenti delle scuole superiori durante le giornate fissate dall'Ateneo ^{20/05/2016} a livello centrale.

Nel sito di Ateneo (www.univpm.it) al link dedicato all'orientamento è inoltre presente tutta la documentazione utile ai potenziali studenti per conoscere l'organizzazione e l'offerta formativa dell'Università Politecnica delle Marche. Per l'ammissione al Corso di Laurea in Dietistica è, inoltre, possibile consultare il sito www.med.univpm.it e selezionare la voce Segreteria Studenti dove risultano visibili tutte le informazioni utili alla partecipazione alla procedura concorsuale e ai successivi adempimenti necessari per l'immatricolazione.

Link inserito: <http://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServePG.php/P/588410010410/T/Diventare-studente-UNIVPM>

QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Nel mese di ottobre di ogni anno si svolge un programma di accoglienza di neo-isritti chiamato "Settimana Introduttiva" ^{20/05/2016} che precede l'inizio delle lezioni ed in cui è inserita una giornata dedicata al tema della sicurezza.

Durante l'anno è prevista attività di ricevimento studenti e assistenza laureandi da parte dei singoli docenti delle diverse discipline secondo il calendario e gli orari presenti sul sito web della Facoltà. Attività di assistenza è garantita anche dal Presidente del CDS e, per l'attività pratica di tirocinio clinico, dal Direttore delle Attività Didattiche Professionalizzanti. Tutte le informazioni vengono acquisite dallo studente accedendo al sito web della Facoltà.

Link inserito: <http://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServePG.php/P/590610013479/T/Essere-studente-UnivPM->

QUADRO B5

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

20/05/2016

Link inserito: <http://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServePG.php/P/330410013479>

QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".

Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regola, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.

I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.

Link inserito: <http://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServePG.php/P/721410010400/M/853310010425/T/Studio>
Nessun Ateneo

QUADRO B5	Accompagnamento al lavoro
-----------	---------------------------

20/05/2016

Link inserito: <http://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServePG.php/P/330410013479>

QUADRO B5	Eventuali altre iniziative
-----------	----------------------------

20/05/2016

Link inserito: <http://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServePG.php/P/826310013487/T/Accoglienza>

QUADRO B6	Opinioni studenti
-----------	-------------------

In questa sezione vengono valutati i giudizi espressi dagli studenti nell'anno accademico 2014-2015, rilevati mediante procedura on-line, allestita dall'Ateneo sulla base della Scheda n. 1 (Allegato IX 27.1.2013 Linee Guida ANVUR- Schede per la raccolta dell'opinione degli studenti, dei laureandi, dei laureati e dei docenti sulla didattica).

Relativamente al CdL in Dietistica i questionari sono stati compilati dall'88% degli iscritti.

La percentuale media di giudizi positivi (Somma delle risposte Decisamente SI e Più SI che NO) formulati dagli studenti nelle domande da 1 a 11 (esclusa la domanda 8), per ciascun insegnamento è pari all'86,1%. La partecipazione alle valutazioni da parte degli studenti appare pertanto alta.

Dal grafico si evince che il grado di soddisfazione degli studenti è elevato. Infatti, tutti gli insegnamenti hanno ampiamente superato lo standard qualitativo definito dall'Ateneo, posizionandosi su valori maggiori del 70%.

29/09/2016

Descrizione link: Questionario di valutazione della didattica (a.a. 2014-2015) analisi dei giudizi prodotti dagli studenti frequentanti

Link inserito:

http://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServeFile.php/f/corsi_laurea/Questionari_gradimento/corsi_laurea/AA_2014-15%20/Valutazione_

QUADRO B7

Opinioni dei laureati

In questa sezione vengono analizzati i giudizi dei laureati nell'anno solare 2015, raccolti ed elaborati da Almalaurea, ^{29/09/2016} e resi accessibili dal Presidio Qualità di Ateneo al link esterno sotto riportato.

Il CdL in Dietistica non ha ancora completato il I ciclo e quindi non sono disponibili dati in merito all'opinione dei laureati.

Link inserito:

<http://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServePG.php/P/1052210010400/M/984910010409/T/Indagine-AlmaLaurea-profilo-laureati-e-Que>



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

In questa sezione sono presentati i dati relativi alle carriere degli studenti, resi disponibili dal Servizio Informatico Amministrativo e successivamente elaborati dal Presidio Qualità di Ateneo nel formato visionabile sul link esterno sotto riportato. 29/09/2016

Immatricolati

Nell'anno accademico 2015-2016 il numero di immatricolati rispetto al totale degli iscritti è del 24%. Le donne rappresentano l'86% degli immatricolati, che provengono per il 100% dalla Regione Marche. Le scuole di provenienza degli immatricolati sono nel 100% dei casi i licei.

Non si evincono sostanziali differenze rispetto all'anno precedente. Non risultano in entrambi gli anni tra gli immatricolati studenti di nazionalità straniera.

Iscritti

Il numero di iscritti al CdL nell'a.a. 2015/2016 è pari 29. Il 100% degli studenti è in corso.

Carriera degli studenti

Nel 2014/2015 il tasso di abbandono al 1° anno è stato dello 0%.

Il n° di CFU acquisiti è 52,11. Nello specifico per la coorte 2012 i CFU risultano 56,0, per la coorte 2013 52,0 e per la coorte 2014 51,8.

Relativamente alla mobilità internazionale, nel corso del 2015-2016 non si segnalano studenti in uscita e in entrata.

Laureati

Il CdL in Dietistica non ha ancora completato il I ciclo e quindi non sono disponibili dati relativi ai laureati.

Link inserito:

http://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServeFile.php/f/corsi_laurea/Indicatori_PQA_per_Scheda_SUA/Indicatori_PQA/corsi_laurea/Rile

QUADRO C2

Efficacia Esterna

In questa sezione vengono analizzate le risposte relative alla condizione occupazionale dei laureati 2014, a 1 anno dalla laurea. I dati sono quelli raccolti ed elaborati da Almalaurea, e resi accessibili dal Presidio Qualità di Ateneo al link esterno sotto riportato. 30/09/2016
Il CdL in Dietistica non ha ancora completato il I ciclo e quindi non sono disponibili dati in merito all'opinione dei laureati.

Link inserito:

<http://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServePG.php/P/1052210010400/M/984910010409/T/Indagine-AlmaLaurea-profilo-laureati-e-Que>

QUADRO C3

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

Il campo non si applica ai CdS della Facoltà di Medicina e Chirurgia.

30/09/2016



18/05/2016

L'Università Politecnica delle Marche si è dotata dal 2007 di un Sistema di Gestione per la Qualità certificato ai sensi della norma internazionale UNI EN ISO 9001, sistema che ha fornito le basi per l'implementazione delle procedure AVA di Ateneo.

Con Decreto Rettorale n. 544 del 19/04/2013 è stato istituito il Presidio della Qualità di Ateneo (PQA), modificato con Decreto Rettorale n. 224 del 28/03/2014, che vede nella sua composizione, oltre che un Docente Responsabile Delegato del Rettore per la Qualità, un Docente referente per ciascuna Facoltà/Dipartimento e il Direttore Generale. Sono inoltre a supporto dell'attività del PQA, alcuni Servizi dell'Amministrazione Centrale, quali il Servizio Programmazione e Controllo di Gestione, il Servizio Didattica, il Servizio Ricerca ed il Servizio Informatico Amministrativo.

Il PQA ha il compito istituzionale di garantire il funzionamento delle attività di Assicurazione Qualità (AQ), promuovendo la cultura della Qualità all'interno dell'Ateneo.

In tal senso, il PQA:

- fornisce consulenza agli organi di governo dell'Ateneo ai fini della definizione e dell'aggiornamento della politica per l'AQ e dell'organizzazione per la formazione e la ricerca e per la loro AQ;
- definisce gli strumenti per l'attuazione della politica per l'AQ dell'Ateneo, con particolare riferimento alla definizione e all'aggiornamento dell'organizzazione (processi e struttura organizzativa) per l'AQ della formazione dei CdS e della ricerca dei Dipartimenti/Facoltà;
- organizza le attività di formazione del personale coinvolto nell'AQ della formazione e della ricerca (in particolare organi di gestione dei CdS e dei Dipartimenti/Facoltà e CPDS);
- sorveglia e monitora il regolare e adeguato svolgimento delle procedure di AQ per le attività di formazione (con particolare riferimento alla rilevazione delle opinioni degli studenti, dei laureandi e dei laureati, al periodico aggiornamento delle informazioni contenute nella SUA-CdS, alle attività periodiche di riesame dei CdS e all'efficacia delle azioni correttive e di miglioramento) e di ricerca (con particolare riferimento al periodico aggiornamento delle informazioni contenute nella SUA-RD), in conformità a quanto programmato e dichiarato, e promozione del miglioramento della qualità della formazione e della ricerca;
- supporta i CdS e i Dipartimenti/Facoltà per le attività comuni;
- supporta la gestione dei flussi informativi e documentali relativi all'assicurazione della qualità con particolare attenzione a quelli da e verso organi di governo dell'Ateneo, NdV, Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti, Dipartimenti/Facoltà e CdS.

Nell'ambito delle attività formative, il Presidio:

- in collaborazione con il Servizio Didattica, garantisce supporto, formazione, adeguatezza del flusso di informazioni ai Corsi di Studio per la compilazione della scheda SUA-CdS, e verifica l'effettivo e corretto completamento della stessa;
- organizza e verifica, con il supporto del Servizio Didattica e del Servizio Informatico Amministrativo, le attività di redazione dei Rapporti Annuali e Ciclici di Riesame dei CdS, garantendo l'effettiva disponibilità dei dati necessari alla stesura degli stessi;
- organizza e monitora, con il supporto del Servizio Didattica e del Servizio Informatico Amministrativo, le rilevazioni dell'opinione degli studenti, dei laureandi e dei laureati;
- cura i flussi comunicativi da e verso il Nucleo di Valutazione e le Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti;
- valuta l'efficacia degli interventi di miglioramento intrapresi dai CdS. A tal riguardo, con cadenza annuale, il Presidio, in una seduta allargata anche al Rettore e al Responsabile Qualità dell'Amministrazione Centrale, riesamina il Sistema di Gestione per la Qualità (SGQ) per assicurarsi della sua continua adeguatezza ed efficacia. Il riesame comprende anche la valutazione delle opportunità per il miglioramento e le esigenze di modifiche del sistema, politica ed obiettivi per la qualità inclusi.

Nell'ambito delle attività di ricerca, il Presidio:

- in collaborazione con il Servizio Ricerca, garantisce supporto, formazione, adeguatezza del flusso di informazioni alle Facoltà/Dipartimenti per la compilazione della scheda SUA-RD, e verifica l'effettivo e corretto completamento della stessa;

- cura i flussi comunicativi da e verso il Nucleo di Valutazione.

QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

18/05/2016

Per garantire una diffusione capillare dell'Assicurazione Qualità, il Presidio ha individuato all'interno dell'Ateneo una struttura di AQ così composta:

- un docente Responsabile Qualità di Facoltà ove costituita/Dipartimento, componente del PQA,
- un docente Responsabile Qualità per ciascun Dipartimento, diverso da quello di Facoltà,
- un docente Responsabile Qualità per ciascun Corso di Studio (docente indicato nel gruppo di Riesame CdS e nella scheda SUA-CdS).

Il docente Responsabile Qualità di Facoltà/Dipartimento, oltre a svolgere quanto sopra indicato in qualità di componente del PQA, ha la responsabilità di:

- promuovere, guidare, sorvegliare e verificare l'efficacia delle attività di AQ all'interno della Facoltà/Dipartimento;
- garantire il corretto flusso informativo tra il Presidio Qualità di Ateneo e i Responsabili Qualità di Dipartimento nelle Facoltà ed i Responsabili Qualità di Corso di Studio;
- pianificare e coordinare lo svolgimento degli Audit Interni di Facoltà/Dipartimento;
- relazionare al PQA, con cadenza annuale, sullo stato del Sistema di Gestione per la Qualità (stato delle Non Conformità, Azioni correttive/preventive, esito degli audit interni, ecc.).

All'interno delle Facoltà, il docente Responsabile Qualità di Dipartimento ha la responsabilità di:

- promuovere, guidare, sorvegliare e verificare l'efficacia delle attività di AQ all'interno del Dipartimento;
- garantire il corretto flusso informativo tra il Responsabile Qualità di Facoltà e i Responsabili Qualità di Corso di Studio.

Il docente Responsabile Qualità di Corso di Studio ha la responsabilità di:

- promuovere, guidare, sorvegliare e verificare l'efficacia delle attività di AQ all'interno del Corso di Studio;
- collaborare alla compilazione della scheda SUA-CdS;
- redigere, in collaborazione con il Responsabile del CdS, il Rapporto Annuale e il Rapporto Ciclico di Riesame CdS;
- pianificare le azioni correttive individuate all'interno dei Rapporti Annuali e Ciclici di Riesame di CdS, mediante gli strumenti messi a disposizione dal SGQ.

QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

18/05/2016

- Entro il mese di aprile 2016: effettuazione audit interni
- Entro aprile 2016: relazione dei referenti Qualità di Facoltà/Dipartimento al PQA sullo stato del Sistema di Gestione per la Qualità e verifica dello stato di avanzamento dell'attuazione delle azioni correttive individuate nei precedenti rapporti annuali di riesame CdS;
- Entro maggio 2016: riesame della direzione di Ateneo
- Entro settembre 2016: effettuazione di incontri di formazione/informazione da parte del PQA rivolti a tutti i soggetti coinvolti nel processo di accreditamento
- Entro ottobre 2016: redazione dei rapporti annuali / ciclici di riesame CdS

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Pianificazione della progettazione

QUADRO D4	Riesame annuale
-----------	-----------------

04/03/2014

Trattandosi di corso di nuova istituzione nessuna attività di riesame è stata ancora svolta.

QUADRO D5	Progettazione del CdS
-----------	-----------------------

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO D6	Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio
-----------	---

05/03/2014

Non sono disponibili altri documenti.



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università Politecnica delle MARCHE
Nome del corso in italiano	Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista)
Nome del corso in inglese	Dietistic
Classe	L/SNT3 - Professioni sanitarie tecniche
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.med.univpm.it/
Tasse	http://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServePG.php/P/327010013479/M/659810013400
Modalità di svolgimento	convenzionale

Corsi interateneo

Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,

Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studio, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; e dev'essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto (anche attraverso la predisposizione di una doppia pergamena - doppio titolo).

Un corso interateneo può coinvolgere solo atenei italiani, oppure atenei italiani e atenei stranieri. In questo ultimo caso il corso di studi risulta essere internazionale ai sensi del DM 1059/13.

Corsi di studio erogati integralmente da un Ateneo italiano, anche in presenza di convenzioni con uno o più Atenei stranieri che, disciplinando essenzialmente programmi di mobilità internazionale degli studenti (generalmente in regime di scambio), prevedono il rilascio agli studenti interessati anche di un titolo di studio rilasciato da Atenei stranieri, non sono corsi interateneo. In questo caso le relative convenzioni non devono essere inserite qui ma nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5 della scheda SUA-CdS.

Per i corsi interateneo, in questo campo devono essere indicati quali sono gli Atenei coinvolti, ed essere inserita la convenzione che regola, fra le altre cose, la suddivisione delle attività formative del corso fra di essi.

Qualsiasi intervento su questo campo si configura come modifica di ordinamento. In caso nella scheda SUA-CdS dell'A.A. 14-15 siano state inserite in questo campo delle convenzioni non relative a corsi interateneo, tali convenzioni devono essere spostate nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5. In caso non venga effettuata alcuna

altra modifica all'ordinamento, è sufficiente indicare nel campo "Comunicazioni dell'Ateneo al CUN" l'informazione che questo spostamento è l'unica modifica di ordinamento effettuata quest'anno per assicurare l'approvazione automatica dell'ordinamento da parte del CUN.

Non sono presenti atenei in convenzione

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	CINTI Saverio
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	CONSIGLIO DI CORSO DI STUDI
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE CLINICHE SPECIALISTICHE ED ODONTOSTOMATOLOGICHE
Altri dipartimenti	MEDICINA SPERIMENTALE E CLINICA SCIENZE BIOMEDICHE E SANITA' PUBBLICA SCIENZE CLINICHE E MOLECOLARI

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	CARLE	Flavia	MED/01	PO	1	Base	1. STATISTICA PER LA RICERCA SPERIMENTALE
2.	CATASSI	Carlo	MED/38	PO	.5	Caratterizzante	1. PEDIATRIA GENERALE E SPECIALISTICA
3.	EMANUELLI	Monica	BIO/10	PO	.5	Base	1. BIOCHIMICA
4.	LEZOCHE	Giovanni	MED/18	RU	1	Base/Caratterizzante	1. CHIRURGIA GENERALE
5.	MARZIONI	Marco	MED/12	RU	1	Caratterizzante	1. GASTROENTEROLOGIA
6.	MAZZANTI	Laura	BIO/10	PO	1	Base	1. BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE
7.	SALVOLINI	Eleonora	BIO/17	RU	1	Base	1. SEMINARIO - ISTOLOGIA 2. SEMINARIO - ISTOLOGIA

requisito di docenza (numero e tipologia) verificato con successo!

requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Antonucci	Niki		

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
ANTONUCCI	Niki
CINTI	Saverio
GRELLI	Orietta
SALVOLINI	Eleonora

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL
CAPUCCI	Alessandro	
GIANNUBILO	Stefano Raffaele	
GRELLI	Oretta	
BRISIGOTTI	Valerio	
ACCIARINI	Samantha	
PETRUCCI	Elisabetta	
SETA	Riccardo	
CIRIACHI	Chiara	
MICOLUCCI	Luigina	
LICINI	Caterina	

MONACO	Federica
GRECO	Stefania
CIRILLI	Ilenia
GAETANI	Simona
CAFFARINI	Miriam
GIULIANI	Angelica
SIMONI	Serena
MAZZANTI	Laura
GALLI	Gabriele
MAIOLINO	Marta
AIUDI	Denis
MARCOTULLI	Daniele
MARINI	Emanuela
BELTRAMI	Benedetta
IENCINELLA	Valentina
RUGGERI	Barbara
OCCHIPINTI	Giulia
VITO	Andrea
LEONI	Giulia
CAMPAGNA	Roberto
SABBATINELLI	Jacopo
SARTINI	Loris
AJELLO	Simone
SORGENTONI	Giulia
TURCO	Imma
URBANO	Antonietta
RRESHKETA	Redona

Programmazione degli accessi

Sedi del Corso

Sede del corso: Facoltà di Medicina e Chirurgia - Via Tronto n. 10/a 60126 Ancona - ANCONA	
Organizzazione della didattica	annuale
Modalità di svolgimento degli insegnamenti	convenzionale
Data di inizio dell'attività didattica	26/09/2016
Utenza sostenibile (immatricolati previsti)	15
Convenzioni con Enti Nota 25 del 23/01/2007	
Ente:	Regione Marche - Azienda O.U. Ospedali Riuniti - ASUR Marche - INRCA - Azienda O. Ospedali Marche Nord
Data Convenzione:	22/05/2007
Durata Convenzione:	48
Eventuali Note:	L'atto convenzionale risulta tacitamente rinnovato fino al 21.05.2019. Struttura ospedaliera di riferimento: Azienda Ospedaliero-Universitaria Ospedali Riuniti Ancona.



Altre Informazioni

Codice interno all'ateneo del corso

MT12

Massimo numero di crediti riconoscibili

DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011

Corsi della medesima classe

- Igiene dentale (abilitante alla professione sanitaria di Igienista dentale) *approvato con D.M. del 30/05/2011*
- Tecniche di laboratorio biomedico (abilitante alla professione sanitaria di Tecnico di laboratorio biomedico) *approvato con D.M. del 30/05/2011*
- Tecniche di radiologia medica, per immagini e radioterapia (abilitante alla professione sanitaria di Tecnico di radiologia medica)

Date delibere di riferimento

Data di approvazione della struttura didattica	07/12/2015
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	18/12/2015
Data della relazione tecnica del nucleo di valutazione	14/12/2015
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	27/01/2014 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	31/01/2014

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Il Nucleo di Valutazione rinvia alla relazione generale, relativa all'adeguatezza complessiva delle risorse, di docenza e strutturali; rileva la corretta progettazione del corso che contribuisce agli obiettivi di razionalizzazione e qualificazione dell'offerta formativa; evidenzia, inoltre, la sussistenza dei seguenti requisiti di trasparenza:

- appropriata descrizione percorso formativo
- adeguata individuazione obiettivi formativi specifici del corso
- corretta definizione obiettivi di apprendimento congruenti con obiettivi generali in merito ai risultati di apprendimento attesi, espressi tramite descrittori europei del titolo di studio (descrittori di Dublino)
- verifica conoscenze richieste per l'accesso

- idonea individuazione prospettive coerente con le esigenze formative e con gli sbocchi occupazionali.

Il Nucleo, constatata la congruità dei requisiti evidenziati nella SUA-RAD, si riserva di verificare la sostenibilità in concreto dei singoli corsi di studio in relazione all'impegno dei docenti nelle attività didattiche del corso, tenuto conto delle regole dimensionali relative agli studenti, in sede di predisposizione della relazione annuale da trasmettere all'ANVUR entro il 30 aprile ai sensi dell'art. 5 del D.M. n.47/2013

Il Nucleo si riserva inoltre di verificare ulteriormente per tutti i corsi gli adempimenti di cui all'allegato A del DM n. 47 del 30/01/2013 (Requisiti di accreditamento dei corsi di studio), così come modificato dal DM 27 dicembre 2013, n.1059 e sulla base delle indicazioni di cui alla Nota Min. n. 213 dell'08.01.2014, nella relazione annuale da trasmettere all'ANVUR entro il 30 aprile ai sensi dell'art. 5 dello stesso D.M.

Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio di nuova attivazione deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento " entro la scadenza del 15 marzo. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITAMENTO INIZIALE DEI CORSI DI STUDIO DI NUOVA ATTIVAZIONE, consultabili sul sito dell'ANVUR

[Linee guida per i corsi di studio non telematici](#)

[Linee guida per i corsi di studio telematici](#)

1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS
2. Analisi della domanda di formazione
3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi
4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)
5. Risorse previste
6. Assicurazione della Qualità

Il Nucleo di Valutazione rinvia alla relazione generale, relativa all'adeguatezza complessiva delle risorse, di docenza e strutturali; rileva la corretta progettazione del corso che contribuisce agli obiettivi di razionalizzazione e qualificazione dell'offerta formativa; evidenzia, inoltre, la sussistenza dei seguenti requisiti di trasparenza:

- appropriata descrizione percorso formativo
- adeguata individuazione obiettivi formativi specifici del corso
- corretta definizione obiettivi di apprendimento congruenti con obiettivi generali in merito ai risultati di apprendimento attesi, espressi tramite descrittori europei del titolo di studio (descrittori di Dublino)
- verifica conoscenze richieste per l'accesso
- idonea individuazione prospettive coerente con le esigenze formative e con gli sbocchi occupazionali.

Il Nucleo, constatata la congruità dei requisiti evidenziati nella SUA-RAD, si riserva di verificare la sostenibilità in concreto dei singoli corsi di studio in relazione all'impegno dei docenti nelle attività didattiche del corso, tenuto conto delle regole dimensionali relative agli studenti, in sede di predisposizione della relazione annuale da trasmettere all'ANVUR entro il 30 aprile ai sensi dell'art. 5 del D.M. n.47/2013

Il Nucleo si riserva inoltre di verificare ulteriormente per tutti i corsi gli adempimenti di cui all'allegato A del DM n. 47 del 30/01/2013 (Requisiti di accreditamento dei corsi di studio), così come modificato dal DM 27 dicembre 2013, n.1059 e sulla base delle indicazioni di cui alla Nota Min. n. 213 dell'08.01.2014, nella relazione annuale da trasmettere all'ANVUR entro il 30 aprile ai sensi dell'art. 5 dello stesso D.M.

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

Nel caso dei Corsi delle Professioni sanitarie è il decreto interministeriale del 19 febbraio 2009 "determinazione delle classi delle professioni sanitarie", a prevedere l'istituzione di più corsi nella medesima classe prevedendone la diversificazione, quindi la motivazione è intrinseca al decreto.

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Il CRUM, nella seduta tenutasi il 31 gennaio 2014, si è espresso favorevolmente all'istituzione del corso.

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2016	011602452	ANATOMIA UMANA (modulo di SCIENZE BIOMEDICHE)	BIO/16	ILENIA SEVERI <i>Docente a contratto</i>		40
					Docente di riferimento (peso .5)		
2	2016	011602454	BIOCHIMICA (modulo di SCIENZE BIOMEDICHE)	BIO/10	Monica EMANUELLI <i>Prof. Ia fascia Università Politecnica delle MARCHE</i>	BIO/10	20
3	2016	011602455	BIOCHIMICA DEL SANGUE	BIO/10	Luca TIANO <i>Ricercatore Università Politecnica delle MARCHE</i>	BIO/10	10
					Docente di riferimento		
4	2016	011602456	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (modulo di ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA)	BIO/10	Laura MAZZANTI <i>Prof. Ia fascia Università Politecnica delle MARCHE</i>	BIO/10	30
5	2016	011602457	BIOLOGIA APPLICATA (modulo di SCIENZE BIOMEDICHE)	BIO/13	Giovanni Battista PRINCIPATO <i>Prof. Ia fascia Università Politecnica delle MARCHE</i>	BIO/13	20
6	2016	011602458	CHIMICA DEGLI ALIMENTI (modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E TECNOLOGIE ALIMENTARI)	CHIM/10	Tiziana GALEAZZI <i>Ricercatore Università Politecnica delle MARCHE</i>	MED/49	20
					Docente di riferimento		
7	2015	011601558	CHIRURGIA GENERALE (modulo di SCIENZE MEDICHE (III))	MED/18	Giovanni LEZOCCHE <i>Ricercatore</i>	MED/18	40

					<i>Università Politecnica delle MARCHE</i>	
8	2015	011601612	CORSO MONOGRAFICO - LA MALATTIA DIABETICA	MED/13	Docente non specificato	10
9	2016	011602460	CORSO MONOGRAFICO - ALIMENTAZIONE E CANCRO	MED/04	Docente non specificato	10
10	2016	011602461	CORSO MONOGRAFICO - CELIACHIA: DAI MECCANISMI PATOGENETICI ALLA GESTIONE DELLA DIETA SENZA GLUTINE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA	MED/49	Fabiola OLIVIERI <i>Ricercatore Università Politecnica delle MARCHE</i>	MED/46 10
11	2015	011601613	CORSO MONOGRAFICO - PREVENZIONE OBESITA'	MED/49	Docente non specificato	10
12	2015	011601614	CORSO MONOGRAFICO - STILI DI VITA E PATOLOGIE CARDIOVASCOLARI	MED/09	Docente non specificato	10
13	2014	011600233	ECONOMIA AZIENDALE (modulo di DIRITTO DEL LAVORO, MEDICINA LEGALE E ETICA PROFESSIONALE)	SECS-P/07	FEDERICA MERCURI <i>Docente a contratto</i>	40
14	2015	011601560	ENDOCRINOLOGIA (modulo di SCIENZE MEDICHE (I))	MED/13	MASSIMILIANO PETRELLI <i>Docente a contratto</i>	100
15	2016	011602462	ETICA GENERALE	BIO/13	Docente non specificato	10
16	2016	011602463	FISIOLOGIA (modulo di SCIENZE BIOMEDICHE)	BIO/09	Marcello MELONE <i>Prof. IIa fascia Università Politecnica delle MARCHE</i>	BIO/09 20
17	2016	011602464	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (modulo di ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA)	BIO/09	Mara FABRI <i>Prof. IIa fascia Università Politecnica delle MARCHE</i>	BIO/09 60
18	2015	011601562	GASTROENTEROLOGIA (modulo di SCIENZE MEDICHE (I))	MED/12	Docente di riferimento Marco MARZIONI <i>Ricercatore Università</i>	MED/12 30

				<i>Politecnica delle MARCHE</i>	
		GINECOLOGIA E OSTETRICIA		CONCETTINA CIVITELLA	
19	2015	011601563 (modulo di PATOLOGIE MATERNO INFANTILI)	MED/40	<i>Docente a contratto</i>	40
		IGIENE GENERALE E APPLICATA			
20	2016	011602465 (modulo di IGIENE, PREVENZIONE, PATOLOGIA)	MED/42	Docente non specificato	20
		INFORMATICA			
21	2014	011600234 (modulo di METODOLOGIA DELLA RICERCA)	INF/01	Docente non specificato	30
		ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE		Natale Giuseppe FREGA	
22	2016	011602467 (modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E TECNOLOGIE ALIMENTARI)	VET/04	<i>Prof. Ia fascia Università Politecnica delle MARCHE</i>	AGR/15 20
		LABORATORIO - PRIMO ANNO			
23	2016	011602468	MED/49	Docente non specificato	20
		LABORATORIO - SECONDO ANNO			
24	2015	011601565	MED/49	Docente non specificato	10
		LINGUA INGLESE			
25	2016	011602469 (modulo di SCIENZE UMANE, SOCIO-PSICOLOGICHE, ABILITA' LINGUISTICHE)	L-LIN/12	Docente non specificato	40
		MALATTIE CARDIOVASCOLARI		Alessandro CAPUCCI	
26	2015	011601566 (modulo di SCIENZE MEDICHE (II))	MED/11	<i>Prof. Ia fascia Università Politecnica delle MARCHE</i>	MED/11 40
		MALATTIE DELL'APPARATO RESPIRATORIO			
27	2015	011601568 (modulo di SCIENZE MEDICHE (II))	MED/10	Docente non specificato	70
		MEDICINA INTERNA			
28	2015	011601569 (modulo di SCIENZE MEDICHE (III))	MED/09	Docente non specificato	80
		MEDICINA LEGALE E ETICA PROFESSIONALE		Adriano TAGLIABRACCI	
29	2014	011600236 (modulo di DIRITTO DEL LAVORO, MEDICINA LEGALE E ETICA PROFESSIONALE)	MED/43	<i>Prof. Ia fascia Università Politecnica delle MARCHE</i>	MED/43 20
		MICROBIOLOGIA		Patrizia BAGNARELLI	

30	2016	011602471	(modulo di IGIENE, PREVENZIONE, PATOLOGIA)	MED/07	<i>Prof. IIa fascia Università Politecnica delle MARCHE</i>	MED/07	20
31	2015	011601570	NEFROLOGIA (modulo di SCIENZE MEDICHE (I))	MED/14	MARIANGELA DI LILLO <i>Docente a contratto</i>		30
32	2016	011602472	ORGANIZZAZIONE SANITARIA	MED/42	Docente non specificato		10
33	2016	011602473	PATOLOGIA CLINICA (modulo di IGIENE, PREVENZIONE, PATOLOGIA)	MED/05	Alfonso CATALANO <i>Prof. IIa fascia Università Politecnica delle MARCHE</i>	MED/04	20
34	2016	011602474	PATOLOGIA GENERALE (modulo di IGIENE, PREVENZIONE, PATOLOGIA)	MED/04	Fabiola OLIVIERI <i>Ricercatore Università Politecnica delle MARCHE</i>	MED/46	20
35	2015	011601571	PEDIATRIA GENERALE E SPECIALISTICA (modulo di PATOLOGIE MATERNO INFANTILI)	MED/38	Docente di riferimento (peso .5) Carlo CATASSI <i>Prof. Ia fascia Università Politecnica delle MARCHE</i>	MED/38	70
36	2014	011600237	PROVA FINALE	PROFIN_S	Docente non specificato		50
37	2016	011602475	PROVA IN ITINERE TIROCINIO 1° ANNO	MED/49	Docente non specificato		30
38	2015	011601572	PROVA IN ITINERE TIROCINIO 2° ANNO	MED/49	Docente non specificato		30
39	2014	011601557	PROVA IN ITINERE TIROCINIO 3° ANNO	MED/49	Docente non specificato		30
40	2014	011600238	PSICHIATRIA (modulo di PSICHIATRIA E PSICOLOGIA)	MED/25	Bernardo NARDI <i>Ricercatore Università Politecnica delle MARCHE</i>	MED/25	40
41	2014	011600240	PSICOLOGIA CLINICA (modulo di PSICHIATRIA E PSICOLOGIA)	M-PSI/08	Bernardo NARDI <i>Ricercatore Università Politecnica delle MARCHE</i>	MED/25	20
			PSICOLOGIA GENERALE (E DEL		ERMANNA		

42	2016	011602476	COMPORAMENTO) (modulo di SCIENZE UMANE, SOCIO-PSICOLOGICHE, ABILITA' LINGUISTICHE)	M-PSI/01	MAZZONI <i>Docente a contratto</i>		20
43	2016	011602477	RADIOPROTEZIONE (modulo di IGIENE, PREVENZIONE, PATOLOGIA)	MED/36	Gian Marco GIUSEPPETTI <i>Prof. Ia fascia Università Politecnica delle MARCHE</i>	MED/36	20
44	2015	011601573	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE I (modulo di SCIENZE TECNICHE DIETETICHE 1)	MED/49	Oretta Grelli <i>Docente a contratto</i>		80
45	2015	011601575	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE II (modulo di SCIENZE TECNICHE DIETETICHE 1)	MED/49	Docente non specificato		40
46	2014	011600242	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE III (modulo di SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE 2)	MED/49	Docente non specificato		80
47	2014	011600243	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE IV (modulo di SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE 2)	MED/49	Docente non specificato		40
48	2016	011602478	SCIENZE MERCEOLOGICHE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E TECNOLOGIE ALIMENTARI)	AGR/15	Natale Giuseppe FREGA <i>Prof. Ia fascia Università Politecnica delle MARCHE</i>	AGR/15	60
49	2014	011600245	SEMINARIO - FARMACOLOGIA	BIO/14	Docente non specificato		20
50	2016	011602479	SEMINARIO - INTRODUZIONE ALLE SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE	MED/49	Docente non specificato		30
51	2015	011601577	SEMINARIO - ISTOLOGIA	BIO/17	Docente di riferimento Eleonora SALVOLINI <i>Ricercatore Università Politecnica delle MARCHE</i>	BIO/17	20

52	2016	011602480	SEMINARIO - ISTOLOGIA	BIO/17	Docente di riferimento Eleonora SALVOLINI <i>Ricercatore</i> <i>Università Politecnica delle MARCHE</i>	BIO/17	10	
53	2014	011600246	SISTEMI DI ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI (modulo di METODOLOGIA DELLA RICERCA)	ING-INF/05	Docente non specificato		20	
54	2016	011602481	SOCIOLOGIA GENERALE (modulo di SCIENZE UMANE, SOCIO-PSICOLOGICHE, ABILITA' LINGUISTICHE)	SPS/07	ROSELLA BENCIVENGA <i>Docente a contratto</i>		20	
55	2014	011600247	STATISTICA PER LA RICERCA SPERIMENTALE (modulo di METODOLOGIA DELLA RICERCA)	MED/01	Docente di riferimento Flavia CARLE <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università Politecnica delle MARCHE</i>	MED/01	80	
56	2016	011602482	STORIA DELLA MEDICINA	MED/02	Docente non specificato		10	
57	2016	011602483	TIROCINIO PRIMO ANNO - PROVA FINALE	MED/49	Docente non specificato		90	
58	2015	011601578	TIROCINIO SECONDO ANNO - PROVA FINALE	MED/49	Docente non specificato		120	
59	2014	011600248	TIROCINIO TERZO ANNO - PROVA FINALE	MED/49	Docente non specificato		240	
							ore totali	2250

Offerta didattica programmata

Attività di base settore		CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze propedeutiche	MED/01 Statistica medica <i>STATISTICA PER LA RICERCA SPERIMENTALE (3 anno) - 3 CFU</i>			
	M-PSI/01 Psicologia generale <i>PSICOLOGIA GENERALE (E DEL COMPORTAMENTO) (1 anno) - 2 CFU</i>	8	8	8 - 10
	INF/01 Informatica <i>INFORMATICA (3 anno) - 3 CFU</i>			
	MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica <i>MICROBIOLOGIA (1 anno) - 2 CFU</i>			
	MED/05 Patologia clinica <i>PATOLOGIA CLINICA (1 anno) - 2 CFU</i>			
	MED/04 Patologia generale <i>PATOLOGIA GENERALE (1 anno) - 2 CFU</i>			
	Scienze biomediche	BIO/16 Anatomia umana <i>ANATOMIA UMANA (1 anno) - 4 CFU</i>	22	22
BIO/13 Biologia applicata <i>BIOLOGIA APPLICATA (1 anno) - 2 CFU</i>				
BIO/10 Biochimica <i>BIOCHIMICA (1 anno) - 2 CFU</i> <i>BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 3 CFU</i>				
BIO/09 Fisiologia <i>FISIOLOGIA (1 anno) - 2 CFU</i> <i>FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (1 anno) - 3 CFU</i>				
Primo soccorso		MED/18 Chirurgia generale <i>CHIRURGIA GENERALE (2 anno) - 4 CFU</i>	4	4
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 22)				
Totale attività di Base			34	24 - 42
Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate <i>SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE I (2 anno) - 4 CFU</i>			

	<i>SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE II (2 anno) - 4 CFU</i>			
	<i>SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE III (3 anno) - 4 CFU</i>			
	<i>SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE IV (3 anno) - 4 CFU</i>			
	MED/38 Pediatria generale e specialistica <i>PEDIATRIA GENERALE E SPECIALISTICA (2 anno) - 3 CFU</i>			
Scienze della dietistica	MED/14 Nefrologia <i>NEFROLOGIA (2 anno) - 3 CFU</i>	35	35	30 - 40
	MED/13 Endocrinologia <i>ENDOCRINOLOGIA (2 anno) - 3 CFU</i>			
	MED/09 Medicina interna <i>MEDICINA INTERNA (2 anno) - 4 CFU</i>			
	M-PSI/08 Psicologia clinica <i>PSICOLOGIA CLINICA (3 anno) - 2 CFU</i>			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti <i>CHIMICA DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 2 CFU</i>			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari <i>SCIENZE MERCEOLOGICHE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (1 anno) - 2 CFU</i>			
Scienze medico-chirurgiche	MED/40 Ginecologia e ostetricia <i>GINECOLOGIA E OSTETRICIA (2 anno) - 3 CFU</i>	3	3	3 - 6
	MED/43 Medicina legale <i>MEDICINA LEGALE E ETICA PROFESSIONALE (3 anno) - 2 CFU</i>			
Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	MED/42 Igiene generale e applicata <i>IGIENE GENERALE E APPLICATA (1 anno) - 2 CFU</i>	6	6	4 - 6
	MED/36 Diagnostica per immagini e radioterapia <i>RADIOPROTEZIONE (1 anno) - 2 CFU</i>			
	MED/25 Psichiatria <i>PSICHIATRIA (3 anno) - 2 CFU</i>			
	MED/12 Gastroenterologia <i>GASTROENTEROLOGIA (2 anno) - 2 CFU</i>			
Scienze interdisciplinari cliniche	MED/11 Malattie dell'apparato cardiovascolare <i>MALATTIE CARDIOVASCOLARI (2 anno) - 3 CFU</i>	10	10	8 - 18
	MED/10 Malattie dell'apparato respiratorio <i>MALATTIE DELL'APPARATO RESPIRATORIO (2 anno) - 3 CFU</i>			
Scienze umane e	SPS/07 Sociologia generale			

psicopedagogiche	<i>SOCIOLOGIA GENERALE (1 anno) - 2 CFU</i>	2	2	2 - 4
Scienze interdisciplinari	ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni <i>SISTEMI DI ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI (3 anno) - 2 CFU</i>	2	2	2 - 2
Scienze del management sanitario	SECS-P/07 Economia aziendale <i>ECONOMIA AZIENDALE (3 anno) - 2 CFU</i>	2	2	2 - 4
Tirocinio differenziato per specifico profilo	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate <i>PROVA IN ITINERE TIROCINIO 1° ANNO (1 anno) - 3 CFU</i> <i>PROVA IN ITINERE TIROCINIO 2° ANNO (2 anno) - 3 CFU</i> <i>PROVA IN ITINERE TIROCINIO 3° ANNO (3 anno) - 3 CFU</i>	9	60	60 - 60

Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 104)

Totale attività caratterizzanti			120	111 - 140
--	--	--	-----	-----------

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale <i>ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (1 anno) - 2 CFU</i>	2	2	2 - 2

Totale attività Affini			2	2 - 2
-------------------------------	--	--	---	-------

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

Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d

Totale Altre Attività			24	24 - 24
------------------------------	--	--	----	---------

CFU totali per il conseguimento del titolo 180

CFU totali inseriti	180 161 - 208
----------------------------	---------------



Attività di base

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze propedeutiche	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)			
	INF/01 Informatica	8	10	8
	M-PSI/01 Psicologia generale			
	MED/01 Statistica medica			
	SPS/07 Sociologia generale			
Scienze biomediche	BIO/09 Fisiologia			
	BIO/10 Biochimica			
	BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica			
	BIO/13 Biologia applicata			
	BIO/16 Anatomia umana	12	24	11
	BIO/17 Istologia			
	MED/04 Patologia generale			
	MED/05 Patologia clinica			
Primo soccorso	MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica			
	BIO/14 Farmacologia			
	MED/09 Medicina interna	4	8	3
	MED/18 Chirurgia generale			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 22:				-
Totale Attività di Base				24 - 42

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze della dietistica	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti			
	M-PSI/08 Psicologia clinica			
	MED/09 Medicina interna			
	MED/13 Endocrinologia	30	40	30
	MED/14 Nefrologia			
	MED/38 Pediatria generale e specialistica			

	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate SECS-P/13 Scienze merceologiche			
Scienze medico-chirurgiche	MED/17 Malattie infettive MED/18 Chirurgia generale MED/40 Ginecologia e ostetricia	3	6	2
Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	MED/36 Diagnostica per immagini e radioterapia MED/42 Igiene generale e applicata MED/43 Medicina legale	4	6	2
Scienze interdisciplinari cliniche	MED/06 Oncologia medica MED/10 Malattie dell'apparato respiratorio MED/11 Malattie dell'apparato cardiovascolare MED/12 Gastroenterologia MED/15 Malattie del sangue MED/16 Reumatologia MED/25 Psichiatria MED/26 Neurologia MED/35 Malattie cutanee e veneree	8	18	4
Scienze umane e psicopedagogiche	MED/02 Storia della medicina SPS/07 Sociologia generale	2	4	2
Scienze interdisciplinari	ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni	2	2	2
Scienze del management sanitario	IUS/07 Diritto del lavoro SECS-P/07 Economia aziendale	2	4	2
Tirocinio differenziato per specifico profilo	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	60	60	60
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 104:		-		
Totale Attività Caratterizzanti			111 - 140	

Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	

Attività formative affini o integrative	VET/04 - Ispezione degli alimenti di origine animale	2	2	-
Totale Attività Affini				2 - 2

Altre attività

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

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	161 - 208

Comunicazioni dell'ateneo al CUN

##

Note relative alle attività di base

Note relative alle altre attività

Tra le ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d) verranno previsti 2 CFU per l'informatica e 4 CFU destinati ad attività seminariali su tematiche di completamento e/o integrazione del percorso formativo scelte tra quelle previste dall'Ordinamento Didattico e non attivate o tra quelle rientranti nell'ambito proprio della professione

Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe o Note attività affini

L'inserimento del SSD VET/04 consente agli studenti di acquisire le conoscenze necessarie per ciò che concerne gli aspetti di prevenzione e sicurezza degli alimenti di origine animale.

Note relative alle attività caratterizzanti