



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di PAVIA
<b>Nome del corso in italiano</b>	Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista) (IdSua:1621909)
<b>Nome del corso in inglese</b>	Dietistic
<b>Classe</b>	L/SNT3 - Professioni sanitarie tecniche
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="https://dietistica.cdl.unipv.it/it">https://dietistica.cdl.unipv.it/it</a>
<b>Tasse</b>	<a href="https://portale.unipv.it/it/didattica/corsi-di-laurea/contribuzione-universitaria">https://portale.unipv.it/it/didattica/corsi-di-laurea/contribuzione-universitaria</a> Pdf inserito: <a href="#">visualizza</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	RONDANELLI Mariangela
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio Didattico dei Corsi di Laurea e Laurea Magistrale della Classe delle Professioni Sanitarie Tecniche
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	SANITA' PUBBLICA, MEDICINA SPERIMENTALE E FORENSE (PUBLIC HEALTH, EXPERIMENTAL AND FORENSIC MEDICINE) (Dipartimento Legge 240)
<b>Eventuali strutture didattiche coinvolte</b>	MEDICINA MOLECOLARE SCIENZE CLINICO-CHIRURGICHE, DIAGNOSTICHE E PEDIATRICHE

MEDICINA INTERNA E TERAPIA MEDICA  
SCIENZE DEL SISTEMA NERVOSO E DEL COMPORTAMENTO

**Docenti di Riferimento**

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	CONTI	Maria Vittoria		RD	1	
2.	DE GIUSEPPE	Rachele		RD	1	
3.	RONDANELLI	Mariangela		PO	1	
4.	VIGLIO	Simona		PA	1	

**Rappresentanti Studenti**

TORTORA CAMILLA  
ROTONDO MARIA CONCETTA  
GRONDONA MATTEO  
MOLTENI ALESSANDRO ANGELO  
VARISANO LUIGI  
ASIRELLI PAOLO  
CAPUZZO FRANCESCO

**Gruppo di gestione AQ**

Rosella Bazzano  
Giulia Bonomi  
Hellas Cena  
Daniela Collavo  
Cinzia Ferraris  
Mariangela Rondanelli

**Tutor**

Simona VIGLIO  
Hellas CENA  
Rosella BAZZANO  
Cinzia FERRARIS  
Stefano CICILIOT  
Mariangela RONDANELLI



Il Corso di Studio in breve

03/06/2025

Il corso di laurea in Dietistica (classe 3 delle lauree sanitarie) forma operatori sanitari ai sensi del DM 14/09/1994 n°794 e successive modifiche.

Obiettivo principale del corso formativo è la formazione di un professionista laureato con competenze e conoscenze specifiche nel campo della dietetica e più in generale della nutrizione umana. Tali competenze vengono raggiunte attraverso un percorso teorico-pratico che consente allo studente di acquisire in modo progressivo responsabilità ed autonomia professionale. Il dietista deve essere in grado di fornire sia nel campo preventivo che terapeutico un servizio basato su chiari e concreti fondamenti scientifici. Deve sapere svolgere un ruolo attivo nella formulazione di politiche che conducono a scelte alimentari da parte di singoli individui o di gruppi, finalizzate a potenziare lo stato di salute e/o ridurre le condizioni di rischio per patologie nutrizionalmente correlate. Deve sapere pianificare menù per persone sane o malate

di qualsiasi fascia di età o cultura, tenendo conto di eventuali vincoli finanziari e/o circostanze personali. Applicando nozioni di psicologia e sociologia deve essere in grado di sostenere il paziente nel percorso terapeutico che prevede modifiche del comportamento alimentare. Deve essere in grado di collaborare con altri professionisti per la tutela della qualità igienico-sanitaria dei servizi di ristorazione. Deve saper lavorare in team multi-disciplinari nel trattamento dei disturbi del comportamento alimentare e nei trattamenti terapeutici di nutrizione artificiale. Deve conoscere i limiti etici e giuridici della professione e dimostrare di possedere capacità negoziali e conciliatorie lavorando come membro di una squadra dimostrando nel contempo capacità di leadership.

Gli standard europei dell'Associazione di Dietisti (EFAD) ed il 'core competence' italiano richiedono che il dietista sia in grado di assicurare capacità tecniche di qualità 'expertise' e valori della persona. Il core competence (competenze irrinunciabili oggetto della formazione), su cui si basano tutti i corsi di laurea a livello nazionale, è frutto della collaborazione tra l'ANDID (Associazione Nazionale Dietisti) e il Centro di Medical Education dell'Università di Genova, sulla base degli "Standard accademici per la dietetica" e degli "Indicatori di performance e requisiti di accesso alla professione del Dietista", elaborati a livello europeo da EFAD (European Federations of Dietetics Associations). La formazione è stata pertanto sviluppata in modo da coprire i tre livelli del sapere: sapere, saper fare e saper essere. Dopo una solida preparazione sulle materie di base e sui principi che regolano i meccanismi fisiologici e biochimici dell'organismo lo studente affronta le materie caratterizzanti con lezioni frontali sempre affiancate da lezioni interattive. In questo modo con la guida del docente vengono simulate in aula situazioni professionalizzanti progressivamente più complesse e diversificate. Successivamente lo studente sperimenta in modo attivo con il tutor tali situazioni fino ad arrivare alla completa autonomia professionale durante il tirocinio. L'apprendimento è basato sull'evidenza, standardizzato e centrato sul paziente, adottando il Nutrition Care Process Terminology (NCPT): un metodo sistematico di lavoro sviluppato dall'Academy of Nutrition and Dietetics e condiviso dalla comunità dei dietisti europei, basato sul "problem solving", finalizzato all'impiego del pensiero critico e all'assunzione di decisioni nei confronti di problemi di salute correlati alla nutrizione. Il NCPT consiste di quattro distinti, ma correlati livelli/fasi di intervento che distinguono l'agire del Dietista: 1) valutazione nutrizionale e rivalutazione (nutrition assessment and re-assessment), 2) diagnosi nutrizionale (nutrition diagnosis), 3) intervento nutrizionale (nutrition intervention), 4) monitoraggio e valutazione degli esiti (nutrition monitoring and evaluation).

Inoltre, lo studente in dietistica deve affrontare un percorso formativo che includa lo studio di discipline propedeutiche, scienze biomediche e di pronto soccorso al fine di consolidare conoscenze di base e acquisire concetti fondamentali nelle scienze umane, gestionali e di management professionale.

In questa fase lo studente raggiungerà un livello di conoscenza e competenza nell'uso della lingua inglese scientifica indispensabile per la comunicazione nell'ambito professionale.

L'acquisizione delle conoscenze degli aspetti teorici e metodologici sui quali si fonda il lavoro del dietista saranno sviluppate attraverso l'attività di tirocinio durante il quale lo studente arriverà alla piena autonomia professionale.

Metodologie e attività formative, strumenti didattici per sviluppare i risultati attesi:

- lezioni frontali, lettura guidata e applicazione di modelli di analisi critica, video, dimostrazioni di immagini, schemi e materiali, grafici esercitazioni
- laboratori professionalizzanti in cui acquisire conoscenze di diagnostica nutrizionale, metodologie della ricerca scientifica e discussione e supervisione di casi clinici con NCPT

Link: <http://www-med.unipv.it/corsi-di-laurea/dietistica/> ( sito del Dipartimento sede del Corso di Laurea )



#### QUADRO A1.a

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

La consultazione con le parti sociali è stata condotta attraverso l'invio di una lettera del Preside di Facoltà in cui sono state indicate le motivazioni sottese alla proposta di ordinamento didattico allegato alla stessa. Gli enti/istituzioni, cui è stato chiesto di formulare osservazioni finalizzate ad un potenziamento del rapporto con il mondo del lavoro e delle professioni, sono le seguenti: IRCCS Fondazione Policlinico San Matteo di Pavia, IRCCS Fondazione Salvatore Maugeri di Pavia, IRCCS Fondazione Istituto neurologico nazionale C. Mondino di Pavia, Azienda Sanitaria Locale (ASL) di Pavia e l'Associazione nazionale Dietisti (ANDID).

Quest'ultima ha condiviso il progetto formativo presentato, esprimendo un parere decisamente favorevole; gli altri Enti/Associazioni non hanno formulato osservazioni.



#### QUADRO A1.b

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

03/06/2025 

Gli organi responsabili del Corso di studio mantengono contatti con le organizzazioni rappresentative a livello nazionale per discutere le criticità e accogliere eventuali richieste innovative per il miglioramento del corso.

A partire dall'istituzione della Commissione Albo Dietisti facente parte Ordine dei TSRM e delle professioni sanitarie tecniche, della riabilitazione e della prevenzione (dicembre 2019) si è attivata una consultazione periodica annuale.

Nel corso dell'A/A 2024/2025 sono state contattate le seguenti organizzazioni Commissione Albo Nazionale Dietisti Ordine TSRM-PSTRP, Commissione Albo Dietisti Ordine TSRM-PSTRP di Pavia, Coordinamento regionale delle Commissioni Albo Dietisti Ordine TSRM-PSTRP della Lombardia, Associazione tecnico Scientifica dell'Alimentazione, Nutrizione e Dietetica dei Dietisti italiani (ASAND) con cui era stato condiviso il verbale del maggio 2024 (in allegato) e non sono emerse

ulteriori criticità.

Con i tutor, professionisti con laurea specifica in Dietistica, viene condivisa annualmente la rimodulazione dell'attività di tirocinio in relazione all'evoluzione del profilo del Dietista e alle opportunità di occupazione nel settore pubblico e privato.

Link: <http://www-med.unipv.it/corsi-di-laurea/dietistica/> ( sito del Dipartimento )

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: verbale consultazione parti sociali CdS Dietistica

**laureato in Dietistica****funzione in un contesto di lavoro:**

Tutela dell'aspetto igienico sanitario dell'alimentazione  
Elaborazione e formulazione di diete su prescrizione medica  
Attività didattico-educativa e di informazione sulla corretta alimentazione  
Organizzazione dei servizi di ristorazione  
Collaborazione in team multidisciplinare per il trattamento dei disturbi alimentari

**competenze associate alla funzione:**

Docenza in educazione alimentare  
Dietista nei servizi di dietetica  
Dietista nei servizi di ristorazione  
Dietista presso comuni, ASL, industrie alimentari, industrie farmaceutiche, strutture private

**sbocchi occupazionali:**

Il dietista trova occupazione in strutture pubbliche o private, in regime di dipendenza o libero professionale



1. Dietisti - (3.2.1.4.5)

---



30/04/2014

Per essere ammesso al corso di laurea lo studente deve essere in possesso del diploma di scuola secondaria superiore, richiesto dalla normativa vigente, o di altro titolo di studio conseguito all'estero ritenuto idoneo.

L'ammissione al corso di laurea è limitata dalla programmazione degli accessi a livello nazionale (Legge 2 agosto 1999, n. 264).

L'ammissione avviene attraverso una prova concorsuale; la data e le modalità di svolgimento di tale prova sono definiti annualmente dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e pubblicati in apposito bando emanato dall'Ateneo.



03/06/2025

Per essere ammesso al corso di studio, lo studente deve essere in possesso del diploma di scuola secondaria superiore, richiesto dalla normativa vigente, o di un altro titolo di studio conseguito all'estero ritenuto idoneo.

L'accesso al Corso di Studio è programmato a livello nazionale ai sensi della Legge 264 del 2 agosto 1999. Il numero di posti viene fissato annualmente con decreto del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca. L'ammissione avviene attraverso una prova concorsuale, la cui data e modalità di svolgimento è definita annualmente dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e pubblicati in apposito bando emanato dall'Ateneo.

Non sono previste verifiche della preparazione di base né programmi di recupero di eventuali debiti formativi.

Link: <https://portale.unipv.it/it/didattica/corsi-di-laurea/ammissioni>



Il dietista è un professionista laureato nella classe delle lauree sanitarie tecniche. Occupa una posizione specifica prevista dal DM 14/09/1994 n°794 e successive modifiche. Obiettivo principale del corso formativo è la formazione di un professionista laureato con competenze e conoscenze specifiche nel campo della dietetica e più in generale della nutrizione umana. Tali competenze vengono raggiunte attraverso un percorso teorico-pratico che consente allo studente di acquisire in modo progressivo responsabilità ed autonomia professionale. Il dietista deve essere in grado di fornire sia nel campo preventivo che terapeutico un servizio basato su chiari e concreti fondamenti scientifici. Deve sapere svolgere un ruolo attivo nella formulazione di politiche che conducono a scelte alimentari da parte di singoli individui o di gruppi, finalizzate a potenziare lo stato di salute e/o ridurre le condizioni di rischio per patologie nutrizionalmente correlate. Deve sapere pianificare menù per persone sane o malate di qualsiasi fascia di età o cultura, tenendo conto di eventuali vincoli finanziari e/o circostanze personali. Applicando nozioni di psicologia e sociologia deve essere in grado di sostenere il paziente nel percorso terapeutico che prevede modifiche del comportamento alimentare. Deve essere in grado di collaborare con altri professionisti per la tutela della qualità igienico-sanitaria dei servizi di ristorazione. Deve saper lavorare in team multidisciplinari nel trattamento dei disturbi del comportamento alimentare e nei trattamenti terapeutici di nutrizione artificiale. Deve conoscere i limiti etici e giuridici della professione e dimostrare di possedere capacità negoziali e conciliatorie lavorando come membro di una squadra dimostrando nel contempo capacità di leadership.

Gli standard europei dell'Associazione di Dietisti (EFAD) ed il 'core competence' italiano richiedono che il dietista sia in grado di assicurare capacità tecniche di qualità 'expertise' e valori della persona. La formazione è stata pertanto sviluppata in modo da coprire i tre livelli del sapere: sapere, saper fare e saper essere. Dopo una solida preparazione sulle materie di base e sui principi che regolano i meccanismi fisiologici e biochimici dell'organismo lo studente affronta le materie caratterizzanti con lezioni frontali sempre affiancate da lezioni interattive. In questo modo con la guida del docente vengono simulate in aula situazioni professionalizzanti progressivamente più complesse e diversificate. Successivamente lo studente sperimenta in modo attivo con il tutor tali situazioni fino ad arrivare alla completa autonomia professionale

durante il tirocinio.

Lo studente in dietistica deve affrontare un percorso formativo che includa lo studio di discipline propedeutiche, scienze biomediche e di pronto soccorso al fine di consolidare conoscenze di base e acquisire concetti fondamentali nelle scienze umane, gestionali e di management professionale.

In questa fase lo studente raggiungerà un livello di conoscenza e competenza nell'uso della lingua inglese scientifica indispensabile per la comunicazione nell'ambito professionale.

Verranno in seguito acquisite conoscenze nell'ambito delle discipline caratterizzanti della professione e nelle discipline affini alla dietistica.

L'acquisizione delle conoscenze degli aspetti teorici e metodologici sui quali si fonda il lavoro del dietista saranno sviluppate attraverso l'attività di tirocinio durante il quale lo studente arriverà alla piena autonomia professionale.

 <b>QUADRO</b> A4.b.1 	<b>Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi</b>
--	--

<b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>		
<b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b>		

 <b>QUADRO</b> A4.b.2	<b>Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio</b>
---	--

<b>Area Generica</b>
<b>Conoscenza e comprensione</b> <p>Il dietista deve essere in grado di dimostrare una comprensione sistematica degli aspetti chiave di tutte le discipline alla base della dietetica: biochimica, fisiologia, nutrizione umana, igiene, scienze tecniche dietetiche applicate. Conoscere i principali metabolismi, il ruolo dei nutrienti e le complicazioni metaboliche che insorgono nelle patologie più comuni. Conoscere le modalità con cui i pazienti vengono esaminati per gestire la terapia. Conoscere i sistemi di produzione e distribuzione del servizio del catering. Conoscere le basi della legislazione vigente e della procedura riguardante l'igiene e la produzione degli alimenti. Capire come le abitudini alimentari possono essere influenzate da cultura, età, etnia, credenze religiose, situazione economica. Capire come il profilo genetico di un individuo possa influenzare la risposta alla terapia dietetica. Assimilare e valutare criticamente nuove nozioni al fine di avviare e promuovere cambiamenti nell'esercizio della professione.</p> <p>Tali obiettivi vengono raggiunti attraverso una formazione teorico pratica organizzata con lezioni frontali, lezioni interattive (simulazioni e discussioni di casi, giochi di ruolo) ed attività di tirocinio. Nell'ambito del tirocinio gli studenti vengono seguiti e stimolati da tutor appartenenti al profilo professionale del dietista. Sotto la guida del tutor apprendono in modo progressivo le capacità professionale fino a raggiungere la completa indipendenza.</p>

## Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Acquisire conoscenze e capacità da applicare alla nutrizione e alla dietetica. Disporre di approfondite conoscenze delle tecniche finalizzate alla diagnostica e alla terapia e alle modalità di gestione dei pazienti. Conoscere e saper applicare una vasta gamma di tecniche educative. Sapere come gestire un complesso progetto pratico, dimostrando un approccio critico alla ricerca e dimostrando idee originali. Capire le origini e i mutamenti dei modelli alimentari per applicare le conoscenze nella gestione dei menù destinati a gruppi di popolazione. Raccogliere correttamente una storia alimentare. Effettuare valutazioni dello stato di nutrizione. Promuovere la salute ed evitare la malattia prendendosi cura dei pazienti in modo efficace, efficiente ed etico. Utilizzare pacchetti informatici per l'elaborazione di testi, analisi statistiche e per creare banche dati e fogli di lavoro.

Metodologie e attività formative, strumenti didattici per sviluppare i risultati attesi:

- lezioni frontali, lettura guidata e applicazione di modelli di analisi critica, video, dimostrazioni di immagini, schemi e materiali, grafici esercitazioni
- tirocinio con esperienze supervisionate da tutor in diversi contesti e con una progressiva assunzione di autonomia e responsabilità.

Strumenti di valutazione per accertare il conseguimento dei risultati attesi:

- esami scritti e orali, prove di casi a tappe, project-work, report, feedback di valutazione durante il tirocinio (attraverso schede di valutazione strutturate e report clinici sulla pratica professionale)

Il tirocinio viene valutato dai tutor e le valutazioni sono raccolte in schede basate sugli indicatori di Dublino: conoscenza, solide base teoriche, capacità di applicare la teoria alla pratica, capacità di comunicazione (relazione su casi clinici, uso corretto di termini, interventi in riunioni plenarie, confronto con colleghi, ....), capacità di giudizio (interventi pertinenti in discussioni cliniche, pianificazione di interventi educativi, riflessioni critiche, ...) capacità di comprensione (stesura di elaborati, rielaborazione critica della letteratura e di quanto viene discusso, ...). Lo studente deve dimostrare di saper ragionare in modo autonomo, di collegare i diversi insegnamenti impartiti nei corsi per arrivare a diverse soluzioni di problemi. Deve imparare a rispettare le opinioni e lavorare in contesti multidisciplinari. Il Tutor valuta il raggiungimento della maturità formativa anche considerando: puntualità, aspetto, gestualità e disponibilità. Il giudizio espresso dal tutor è fondamentale per la valutazione del tirocinio e incide sul voto.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

DIETETICA DELLA COLLETTIVITA' (modulo di BASI DI DIETETICA) [url](#)

SICUREZZA E GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE [url](#)

## RISTORAZIONE COLLETTIVA

### Conoscenza e comprensione

Questa area tematica si sviluppa attraverso gli insegnamenti di Economia aziendale, Sicurezza alimentare, Tecniche dietetiche ed epidemiologia nutrizionale mirate all'ambito della Ristorazione collettiva

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Nell'ambito della ristorazione collettiva l'abilità centrale del Dietista sta nel saper garantire l'individualizzazione e la flessibilità dei programmi dietetico-nutrizionali nel rispetto dei fabbisogni nutrizionali, nell'implementazione della comunicazione fra i diversi professionisti, gli utenti e le istituzioni, nel saper promuovere una visione globale dell'assistenza nutrizionale (aspetti clinici, igienici, economici, gestionali e formativi), nel saper coniugare gli aspetti organizzativi e igienico-sanitari a quelli nutrizionali, garantendo il miglior utilizzo delle risorse.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

## [Chiudi Insegnamenti](#)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

MICROBIOLOGIA [url](#)

ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (*modulo di SCIENZE UMANE E GESTIONALI*) [url](#)

SICUREZZA E GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE [url](#)

TECNOLOGIE ALIMENTARI [url](#)

TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE I ANNO [url](#)

## AREA CLINICA E PREVENTIVA

### Conoscenza e comprensione

Le conoscenze necessarie per l'area clinica sono fornite dagli insegnamenti di Basi di nutrizione, Basi di dietetica, Metodologie Dietetiche, Scienze interdisciplinari cliniche, Dietetica in condizioni fisiopatologiche, Fisiopatologia dell'infanzia e dell'età evolutiva ed elementi di Psicologia clinica, Malattie dell'apparato cardiovascolare e renale, Malattie dell'apparato digerente, Nutrizione artificiale.

Tali corsi permettono di comprendere i principi dell'alimentazione in condizioni fisiologiche e patologiche, la valutazione dello stato di nutrizione del sano e del malato.

La conoscenza e comprensione di queste aree tematiche è acquisita anche attraverso la frequenza dei laboratori professionalizzanti e del tirocinio obbligatorio.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Nell'ambito clinico e preventivo il Dietista assicura il processo assistenziale della nutrizione applicando un approccio sistematico, basato sull'evidenza, standardizzato e centrato sul pa-ziente, adottando il Nutrition Care Process Terminology (NCPT): un metodo sistematico di lavoro sviluppato dall'Academy of Nutrition and Dietetics e condiviso dalla comunità dei dietisti europei, basato sul "problem solving", finalizzato all'impiego del pensiero critico e all'assunzione di decisioni nei confronti di problemi di salute correlati alla nutrizione. Il NCPT consiste di quattro distinti, ma correlati livelli/fasi di intervento che distinguono l'agire del Dietista: 1) valutazione nutrizionale e rivalutazione (nutrition assessment and re-assessment), 2) diagnosi nutrizionale (nutrition diagnosis), 3) intervento nutrizionale (nutrition intervention), 4) monitoraggio e valutazione degli esiti (nutrition monitoring and evaluation). L'abilità centrale del Dietista clinico consiste nel saper coniugare nella giusta misura gli aspetti fisiopatologici, biologici e psico-sociali raccolti con la storia dietetica e nel saper utilizzare gli algoritmi predittivi, sottoponendoli al vaglio critico dei dati della storia dietetica e della composizione corporea, al fine della stima del dispendio energetico e degli altri fabbisogni nutritivi, sulla base dei quali definisce la diagnosi nutrizionale e identifica il tipo di intervento nutrizionale appropriato (piano e trattamento nutrizionale, educazione nutrizionale, counseling nutrizionale, coordinamento dell'assistenza nutrizionale).

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ALIMENTAZIONE NELLO SPORT [url](#)

ALTRE ATTIVITA' III ANNO [url](#)

BASI DI DIETETICA [url](#)

BASI DI NUTRIZIONE [url](#)

COUNSELING NUTRIZIONALE [url](#)

DIETETICA IN CONDIZIONI FISIOPATOLOGICHE [url](#)

ETICA E DEONTOLOGIA PROFESSIONALE (*modulo di BASI DI DIETETICA*) [url](#)

FISIOPATOLOGIA DELL'INFANZIA E DELL'ETA' EVOLUTIVA ED ELEMENTI DI PSICOLOGIA CLINICA [url](#)

LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE II ANNO [url](#)

LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE III ANNO [url](#)

MALATTIE APPARATO CARDIOVASCOLARE E RENALE [url](#)

MALATTIE APPARATO DIGERENTE [url](#)

METODOLOGIE DIETETICHE [url](#)  
NUTRITION CARE PROCESS TERMINOLOGY [url](#)  
NUTRIZIONE ARTIFICIALE [url](#)  
SCIENZE INTERDISCIPLINARI CLINICHE [url](#)  
TECNICHE DIETETICHE 3 [url](#)  
TIROCINIO PROFESSIONALE II ANNO [url](#)  
TIROCINIO PROFESSIONALE III ANNO [url](#)

## AREA DI BASE

### Conoscenza e comprensione

Questa area è finalizzata a fornire le conoscenze chimico-fisiche, biomediche e igienico preventive di base, e i fondamenti della disciplina professionale quali pre-requisiti per affrontare la prima esperienza di tirocinio finalizzata all'orientamento dello studente agli ambiti professionali di riferimento e all'acquisizione delle competenze di base

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

L'area di base fornisce un'adeguata preparazione nelle discipline di base, tale da consentire loro sia la migliore comprensione dei più rilevanti elementi, che sono alla base dei processi fisiologia e patologici sui quali si focalizza il loro intervento diagnostico, sia la massima collaborazione con il medico e con gli altri laureati della stessa classe o di altre classi dell'area tecnico-sanitaria. E' prevista la conoscenza e utilizzazione di almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANATOMIA E BIOLOGIA APPLICATA [url](#)  
FISICA, STATISTICA E INFORMATICA [url](#)  
FONDAMENTI BIOMOLECOLARI E FUNZIONALI [url](#)  
INGLESE I ANNO [url](#)  
PRIMO SOCCORSO E PREVENZIONE [url](#)  
SCIENZE UMANE E GESTIONALI [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio  
Abilità comunicative  
Capacità di apprendimento

### Autonomia di giudizio

Acquisire autonomia di giudizio sulle problematiche nutrizionali. Mantenere gli standard e i requisiti previsti per il ruolo professionale del dietista. Dimostrare il proprio impegno nell'etica e nel codice deontologico del dietista. Dimostrare di capire la necessità della formazione professionale continua al fine di mantenere un buon livello di professionalità e credibilità. Dimostrare di essere a conoscenza del ruolo del dietista nell'ambito dei servizi sanitari. Utilizzare le proprie capacità personali per mostrare rispetto nei confronti degli altri. Utilizzare e gestire il personale di supporto in modo efficace ed efficiente. Offrire il proprio contributo e incoraggiare i colleghi a partecipare a ricerche nei campi della dietetica.

Metodologie e attività formative, strumenti didattici per sviluppare i risultati attesi:

- lezioni frontali, lettura guidata e applicazione, discussione di casi in sottogruppi con presentazioni in sessioni plenarie, tirocinio con esperienze supervisionate da tutor in diversi contesti e con una progressiva assunzione di autonomia e responsabilità, sessioni di debriefing per riflettere e rielaborare esperienze di pratica professionale.

Strumenti di valutazione per accertare il conseguimento dei risultati attesi

- esami scritti e orali, prove di casi a tappe,
- feedback di valutazione durante il tirocinio (attraverso schede di valutazione strutturate e report clinici sulla pratica professionale)

Ascoltare attentamente per comprendere i contenuti delle informazioni ed essere in grado di sintetizzarli. Facilitare la condivisione delle decisioni con capacità comunicative per facilitarne la comprensione con pazienti e parenti. Acquisire le capacità a comunicare in almeno una lingua europea diversa dall'italiano. Avere familiarità con i principali strumenti informatici e con Internet. Avere la capacità di interagire con altre persone e di condurre attività in collaborazione. Acquisire la capacità di elaborare e presentare dati sperimentali anche con l'ausilio di sistemi multimediali.

**Abilità comunicative**

Metodologie e attività formative, strumenti didattici per sviluppare i risultati attesi:

- Lezioni frontali, video e analisi critica di filmati, simulazioni, narrazioni, testimonianze
- discussione di casi e di situazioni relazionali paradigmatiche in sottogruppi con presentazioni in sessioni plenarie ,tirocinio con esperienze supervisionate da tutor in diversi contesti con sessioni di debriefing per riflettere e rielaborare esperienze relazionali con lutenza e con lequipe.

Strumenti di valutazione per accertare il conseguimento dei risultati attesi:

- osservazione di frame di filmati o scritti, di dialoghi con griglie strutturate;
- feedback di valutazione durante il tirocinio (attraverso schede di valutazione strutturate e report clinici).

**Capacità di apprendimento**

Acquisizione del metodo scientifico come strumento di lavoro. Avere familiarità con la ricerca delle informazioni. Avere acquisito un metodo di studio, capacità di lavorare per obiettivi, capacità di lavoro in gruppo o in autonomia. Gestire un buon archivio della propria pratica professionale per una successiva analisi e miglioramento.

Metodologie e attività formative, strumenti didattici per sviluppare i risultati attesi:

- Apprendimento basato sui problemi (PBL)
- Utilizzo di contratti e piani di autoapprendimento al fine di responsabilizzare lo studente nella pianificazione del suo percorso di tirocinio e nell'autovalutazione
- Laboratori di metodologia della ricerca bibliografica online e cartacea
- Lettura guidata alla valutazione critica della letteratura scientifica e professionale sia in italiano che in inglese.

Strumenti di valutazione per accertare il conseguimento dei risultati attesi:

- report su mandati di ricerca specifica
- supervisione tutoriali sul percorso di tirocinio
- partecipazione attiva alle sessioni di lavoro e di briefing
- puntualità e qualità nella presentazione degli elaborati.



QUADRO A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

14/06/2022

In coerenza con gli obiettivi formativi del corso di laurea in Dietistica, le attività affini e integrative, a cui è riservato un intervallo di 2 - 2 cfu, consentono agli studenti di completare la loro preparazione approfondendo ulteriormente le tematiche già affrontate nell'ambito delle attività di base e/o caratterizzanti della dietetica relative agli aspetti di natura economica, finanziaria e patrimoniale di un'azienda.

Nello specifico sarà oggetto di approfondimento l'evoluzione recente del SSN italiano e la costruzione del Sistema Sanitario Europeo.

I contenuti degli insegnamenti compresi nelle attività affini e integrative fanno riferimento alla economia aziendale fornendo allo studente competenze e strumenti per individuare i principali elementi di un sistema di erogazione di un servizio sanitario, al fine di comprendere le principali problematiche e individuare i possibili percorsi di miglioramento, dal punto di vista sia della qualità dell'organizzazione che del servizio erogato.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

La prova finale, con valore di esame di stato abilitante all'esercizio della professione di Dietista (art. 7 D.L. 19 febbraio 2010), si compone di:

- 1) una prova pratica nel corso della quale lo studente deve dimostrare di possedere le conoscenze e le abilità teorico-pratiche e tecnico-operative proprie del profilo professionale;
- 2) la redazione di un elaborato di tesi e sua dissertazione.

La votazione di laurea (da un minimo di 66 punti a un massimo di 110, con eventuale lode) è assegnata da apposita commissione in seduta pubblica.

I contenuti e le modalità di organizzazione e di svolgimento della prova finale, nonché di formazione della Commissione ad essa preposta e dei criteri di valutazione, sono definiti, secondo la normativa vigente, nel Regolamento didattico del corso di laurea.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

La prova finale è costituita da una prova pratica abilitante nel corso della quale lo studente deve dimostrare di aver acquisito le conoscenze e abilità teorico-pratiche e tecnico-operative proprie dello specifico profilo professionale e dalla redazione di un elaborato di una tesi e sua dissertazione.

Si è ammessi alla discussione dell'elaborato di tesi solo se si è superata positivamente la prova pratica abilitante.

Il calendario delle prove approvato dal Consiglio Didattico prevede date differenti e successive tra la prova pratica e la discussione della tesi.

La valutazione della tesi sarà basata sui seguenti criteri: tesi sperimentale vs. tesi compilativa; livello di approfondimento del lavoro svolto; contributo critico del laureando; accuratezza della metodologia adottata per lo sviluppo della tematica.

Nella definizione del punteggio di base, risultato della media delle votazioni conseguite in ciascun insegnamento del Corso, sarà adottata la media ponderata, per rispettare il diverso peso in CFU dei singoli moduli all'interno di un insegnamento integrato. La media ottenuta verrà arrotondata per eccesso se il punteggio decimale sarà compreso fra  $x,50$  e  $x,99$  e per difetto sino a  $x,49$ .

i punti massimi assegnati per la prova pratica (5) e la valutazione del valore scientifico e della discussione dell'elaborato finale (5) saranno attribuiti secondo scaglioni di punteggio della media di base così definiti:

- 66 --> 74 = 2 punti;
- 75 --> 83 = 4 punti;
- 84 --> 92 = 6 punti;
- 93 --> 101 = 8 punti;
- 102 --> = 10 punti.

Verrà attribuito 1 punto aggiuntivo per lo studente che abbia conseguito almeno 3 lodi durante il percorso formativo;

Verrà attribuito 1 punto aggiuntivo per lo studente che, durante il corso di studi, abbia usufruito di un periodo di formazione (durata minima un mese) presso Università o Centri esteri, nell'ottica di internazionalizzazione promossa dall'Ateneo;

La lode verrà conferita allo studente il cui punteggio complessivo della valutazione dell'elaborato di tesi sarà  $\geq 112$  punti per tutti i Corsi di Studio della Classe. Parimenti l'encomio della commissione di laurea verrà attribuito allo studente il cui punteggio complessivo sarà  $\geq 116$  punti;

È prevista la possibilità per lo studente di redigere l'elaborato in lingua inglese.

Link: <https://dietistica.cdl.unipv.it/it/laurearsi/come-laurearsi> ( sito del Dipartimento )



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: REGOLAMENTO DIDATTICO 2025-2026

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://dietistica.cdl.unipv.it/it/studiare/orario-delle-lezioni>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://dietistica.cdl.unipv.it/it/studiare/calendario-esami>

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

<http://www-med.unipv.it/corsi-di-laurea/esami-di-laurea/calendario-esami-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 BIO/13	Anno di corso 1	ANATOMIA E BIOLOGIA APPLICATA <a href="#">link</a>			6		
2.	CHIM/10	Anno	CHIMICA DEGLI ALIMENTI <a href="#">link</a>	COLOMBO	RU	1	8	

		di corso 1		RAFFAELLA <a href="#">CV</a>				
3.	BIO/10	Anno di corso 1	CHIMICA E PROPEDEUTICA BIOCHIMICA ( <i>modulo di FONDAMENTI BIOMOLECOLARI E FUNZIONALI</i> ) <a href="#">link</a>	VIGLIO SIMONA <a href="#">CV</a>	PA	3	24	
4.	SECS- P/07	Anno di corso 1	ECONOMIA AZIENDALE ( <i>modulo di SICUREZZA E GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE</i> ) <a href="#">link</a>	VELO FRANCESCO <a href="#">CV</a>	RU	2	16	
5.	MED/42	Anno di corso 1	EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE ( <i>modulo di SICUREZZA E GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE</i> ) <a href="#">link</a>	BERTUCCIO PAOLA <a href="#">CV</a>	RD	1	8	
6.	BIO/14	Anno di corso 1	FARMACOLOGIA ( <i>modulo di PRIMO SOCCORSO E PREVENZIONE</i> ) <a href="#">link</a>	FERRIGNO ANDREA <a href="#">CV</a>	PA	2	16	
7.	INF/01 FIS/07 MED/01 SECS- S/02	Anno di corso 1	FISICA, STATISTICA E INFORMATICA <a href="#">link</a>				8	
8.	BIO/09 BIO/10 MED/03	Anno di corso 1	FONDAMENTI BIOMOLECOLARI E FUNZIONALI <a href="#">link</a>				7	
9.	BIO/19	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA <a href="#">link</a>	BURONI SILVIA <a href="#">CV</a>	PA	1	8	
10.	MED/41 BIO/14 MED/44 MED/45 MED/36 MED/43	Anno di corso 1	PRIMO SOCCORSO E PREVENZIONE <a href="#">link</a>				8	
11.	AGR/15	Anno di corso 1	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI ( <i>modulo di TECNOLOGIE ALIMENTARI</i> ) <a href="#">link</a>	GIUBERTI GIANLUCA <a href="#">CV</a>		2	16	
12.	SECS- P/13	Anno di corso 1	SCIENZE MERCEOLOGICHE ( <i>modulo di TECNOLOGIE ALIMENTARI</i> ) <a href="#">link</a>	RICCARDI MARIA PIA <a href="#">CV</a>	PA	2	16	
13.	SPS/07	Anno	SCIENZE UMANE E GESTIONALI <a href="#">link</a>				6	

	M- PSI/01 SECS- P/10	di corso 1						
14.	MED/49	Anno di corso 1	SICUREZZA ALIMENTARE (modulo di SICUREZZA E GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE) <a href="#">link</a>	DE GIUSEPPE RACHELE <a href="#">CV</a>	RD	3	24	
15.	MED/42 SECS- P/07 MED/49	Anno di corso 1	SICUREZZA E GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE <a href="#">link</a>			8		
16.	MED/49	Anno di corso 1	TECNICHE DIETETICHE 1 (modulo di SICUREZZA E GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE) <a href="#">link</a>	TESTA LIDIA <a href="#">CV</a>		2	16	
17.	SECS- P/13 AGR/15	Anno di corso 1	TECNOLOGIE ALIMENTARI <a href="#">link</a>			4		
18.	MED/49	Anno di corso 1	TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE I ANNO <a href="#">link</a>			7		
19.	MED/49	Anno di corso 2	ALIMENTAZIONE NELLO SPORT <a href="#">link</a>			1		
20.	MED/49	Anno di corso 2	BASI DI DIETETICA <a href="#">link</a>			7		
21.	BIO/10 BIO/09 MED/49	Anno di corso 2	BASI DI NUTRIZIONE <a href="#">link</a>			8		
22.	BIO/10	Anno di corso 2	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (modulo di BASI DI NUTRIZIONE) <a href="#">link</a>			3		
23.	MED/49	Anno di corso 2	COUNSELING NUTRIZIONALE <a href="#">link</a>			1		
24.	MED/49	Anno di	DIETETICA DELL'ETA' ADULTA IN CONDIZIONI FISILOGICHE (modulo di BASI DI DIETETICA) <a href="#">link</a>			2		

		corso 2		
25.	MED/49	Anno di corso 2	DIETETICA DELLA COLLETTIVITA' (modulo di BASI DI DIETETICA) <a href="#">link</a>	2
26.	MED/49	Anno di corso 2	EDUCAZIONE ALIMENTARE (modulo di BASI DI DIETETICA) <a href="#">link</a>	2
27.	MED/49	Anno di corso 2	ETICA E DEONTOLOGIA PROFESSIONALE (modulo di BASI DI DIETETICA) <a href="#">link</a>	1
28.	BIO/09	Anno di corso 2	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (modulo di BASI DI NUTRIZIONE) <a href="#">link</a>	2
29.	MED/49	Anno di corso 2	LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE II ANNO <a href="#">link</a>	1
30.	MED/09	Anno di corso 2	MEDICINA INTERNA (modulo di SCIENZE INTERDISCIPLINARI CLINICHE) <a href="#">link</a>	2
31.	MED/49	Anno di corso 2	METODOLOGIA DIETETICA 1 (modulo di METODOLOGIE DIETETICHE) <a href="#">link</a>	4
32.	MED/49	Anno di corso 2	METODOLOGIE DIETETICHE <a href="#">link</a>	7
33.	MED/49	Anno di corso 2	NUTRIZIONE UMANA E SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE (modulo di BASI DI NUTRIZIONE) <a href="#">link</a>	3
34.	MED/06	Anno di corso 2	ONCOLOGIA MEDICA (modulo di SCIENZE INTERDISCIPLINARI CLINICHE) <a href="#">link</a>	1
35.	MED/49	Anno di corso 2	PRINCIPI DI DIETETICA (modulo di METODOLOGIE DIETETICHE) <a href="#">link</a>	3

36.	MED/09 MED/06	Anno di corso 2	SCIENZE INTERDISCIPLINARI CLINICHE <a href="#">link</a>	3
37.	MED/49	Anno di corso 2	TIROCINIO PROFESSIONALE II ANNO <a href="#">link</a>	32
38.	MED/49	Anno di corso 2	TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE II ANNO A ( <i>modulo di TIROCINIO PROFESSIONALE II ANNO</i> ) <a href="#">link</a>	15
39.	MED/49	Anno di corso 2	TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE II ANNO B ( <i>modulo di TIROCINIO PROFESSIONALE II ANNO</i> ) <a href="#">link</a>	17
40.	NN	Anno di corso 3	ALTRE ATTIVITA' III ANNO <a href="#">link</a>	5
41.	MED/11	Anno di corso 3	CARDIOLOGIA ( <i>modulo di MALATTIE APPARATO CARDIOVASCOLARE E RENALE</i> ) <a href="#">link</a>	2
42.	MED/18	Anno di corso 3	CHIRURGIA GENERALE ( <i>modulo di MALATTIE APPARATO DIGERENTE</i> ) <a href="#">link</a>	2
43.	MED/49 MED/13	Anno di corso 3	DIETETICA IN CONDIZIONI FISIOPATOLOGICHE <a href="#">link</a>	7
44.	MED/38	Anno di corso 3	DIETETICA NELLA PRIMA INFANZIA E NELL'ETA' EVOLUTIVA ( <i>modulo di FISIOPATOLOGIA DELL'INFANZIA E DELL'ETA' EVOLUTIVA ED ELEMENTI DI PSICOLOGIA CLINICA</i> ) <a href="#">link</a>	2
45.	MED/49	Anno di corso 3	DIETOTERAPIA ( <i>modulo di DIETETICA IN CONDIZIONI FISIOPATOLOGICHE</i> ) <a href="#">link</a>	3
46.	MED/49	Anno di corso 3	ELEMENTI DI NUTRIZIONE ARTIFICIALE ( <i>modulo di NUTRIZIONE ARTIFICIALE</i> ) <a href="#">link</a>	2
47.	MED/13	Anno	ENDOCRINOLOGIA ( <i>modulo di</i>	2

		di	<i>DIETETICA IN CONDIZIONI</i>		
		corso	<i>FISIOPATOLOGICHE)</i> <a href="#">link</a>		
		3			
48.	MED/38 M- PSI/08	Anno di corso 3	FISIOPATOLOGIA DELL'INFANZIA E DELL'ETA' EVOLUTIVA ED ELEMENTI DI PSICOLOGIA CLINICA <a href="#">link</a>		4
49.	MED/12	Anno di corso 3	GASTROENTEROLOGIA ( <i>modulo di MALATTIE APPARATO DIGERENTE</i> ) <a href="#">link</a>		2
50.	MED/49	Anno di corso 3	LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE III ANNO <a href="#">link</a>		2
51.	MED/11 MED/14	Anno di corso 3	MALATTIE APPARATO CARDIOVASCOLARE E RENALE <a href="#">link</a>		5
52.	MED/18 MED/49 MED/12	Anno di corso 3	MALATTIE APPARATO DIGERENTE <a href="#">link</a>		5
53.	MED/49	Anno di corso 3	METODOLOGIA DIETETICA DELL'APPARATO CARDIOVASCOLARE E RENALE ( <i>modulo di DIETETICA IN CONDIZIONI FISIOPATOLOGICHE</i> ) <a href="#">link</a>		2
54.	MED/49	Anno di corso 3	METODOLOGIA DIETETICA DELL'APPARATO GASTROENTERICO ( <i>modulo di MALATTIE APPARATO DIGERENTE</i> ) <a href="#">link</a>		1
55.	MED/14	Anno di corso 3	NEFROLOGIA GENERALE ( <i>modulo di MALATTIE APPARATO CARDIOVASCOLARE E RENALE</i> ) <a href="#">link</a>		3
56.	MED/49	Anno di corso 3	NUTRITION CARE PROCESS TERMINOLOGY <a href="#">link</a>		1
57.	MED/49	Anno di corso 3	NUTRIZIONE ARTIFICIALE <a href="#">link</a>		3
58.	M-	Anno	PSICOLOGIA CLINICA ( <i>modulo di</i>		2

PSI/08	di corso 3	<i>FISIOPATOLOGIA DELL'INFANZIA E DELL'ETA' EVOLUTIVA ED ELEMENTI DI PSICOLOGIA CLINICA)</i> <a href="#">link</a>		
59.	MED/49 Anno di corso 3	TECNICHE DIETETICHE 3 <a href="#">link</a>		2
60.	MED/49 Anno di corso 3	TECNICHE DIETETICHE IN NUTRIZIONE ARTIFICIALE ( <i>modulo di NUTRIZIONE ARTIFICIALE</i> ) <a href="#">link</a>		1
61.	MED/49 Anno di corso 3	TIROCINIO PROFESSIONALE III ANNO <a href="#">link</a>		21
62.	MED/49 Anno di corso 3	TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE III ANNO A ( <i>modulo di TIROCINIO PROFESSIONALE III ANNO</i> ) <a href="#">link</a>		8
63.	MED/49 Anno di corso 3	TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE III ANNO B ( <i>modulo di TIROCINIO PROFESSIONALE III ANNO</i> ) <a href="#">link</a>		13



QUADRO B4

Aule

Link inserito: <https://dietistica.cdl.unipv.it/it/servizi-e-opportunita/aule-laboratori-spazi-lo-studio>



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Sale studio di Ateneo

Link inserito: <http://siba.unipv.it/SaleStudio/>

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Descrizione del Sistema bibliotecario di Ateneo

Link inserito: <http://siba.unipv.it/SaleStudio/biblioteche.pdf>



QUADRO B5

Orientamento in ingresso

L'orientamento pre-universitario riguarda tutte quelle attività, soprattutto di informazione, utili alla scelta del corso di laurea di primo livello (laurea triennale) o a ciclo unico (laurea magistrale). 27/05/2025

A questo riguardo il Centro Orientamento dell'Università di Pavia mette a disposizione degli utenti uno sportello informativo aperto al pubblico nei seguenti giorni e orari: martedì-giovedì-venerdì dalle ore 9.30 alle 12.30 e lunedì-mercoledì dalle ore 14.30 alle ore 16.30.

Gli utenti possono richiedere informazioni negli orari di apertura recandosi direttamente allo sportello (modalità front office) o per telefono. È inoltre garantito il servizio anche agli utenti che richiedono informazioni per posta elettronica.

Il C.OR., inoltre, mette a disposizione degli studenti, presso la sala consultazione adiacente allo sportello, quattro postazioni PC per ricerche e consultazione documenti inerenti il mondo accademico.

L'attività di orientamento alla scelta universitaria si svolge attraverso l'organizzazione di varie iniziative:

**Consulenza individuale:** i colloqui di orientamento sono rivolti a coloro che devono progettare o ri-progettare il proprio percorso formativo e rappresentano per gli studenti l'occasione di incontrare, previa prenotazione, una psicologa dell'orientamento che opera presso il Centro.

**Counseling:** il servizio fa riferimento a momenti di supporto non clinico di determinate dinamiche ostacolanti il proseguimento degli studi. Le principali difficoltà riportate riguardano periodi di depressione (clinicamente certificabili e in remissione) che portano lo studente a non riuscire a riprendere il ritmo di studio e a ritrovare la motivazione per costruirsi un obiettivo che, a volte, non viene più riconosciuto come proprio.

**Materiale informativo:** il Centro Orientamento per l'illustrazione dell'offerta formativa di Ateneo, in occasione dei numerosi incontri con le potenziali matricole, si avvale di strumenti informativi cartacei. I contenuti di tali materiali vengono redatti ed annualmente aggiornati in stretta collaborazione con i docenti dei Corsi di Studio. Queste brochures contengono i tratti salienti e distintivi del Corso di Laurea, compresi requisiti di accesso e sbocchi professionali.

**Incontri di Area:** nei primi mesi dell'anno (solitamente febbraio) si tengono giornate di presentazione dell'offerta formativa dell'Ateneo rivolte, in modo particolare, agli studenti del penultimo anno della Scuola Secondaria Superiore. Gli Incontri vengono suddivisi in differenti giornate in base all'afferenza del Corso di Studio ad una specifica area.

**Incontri di presentazione dell'offerta formativa e dei servizi e Saloni dello studente:** l'obiettivo degli incontri di presentazione e dei saloni di orientamento è di informare il maggior numero di studenti delle Scuole Superiori circa le opportunità di studio e i servizi offerti dal sistema universitario pavese con un grado di approfondimento sul singolo Corso di Laurea. Gli incontri possono tenersi presso la sede scolastica interessata o, in alternativa, presso la sede dell'Ateneo organizzando anche visite guidate alle strutture didattiche e di ricerca. L'Università di Pavia, tramite il Centro Orientamento Universitario,

partecipa anche ai Saloni dello Studente organizzati da agenzie dedicate a tali attività con appuntamenti in tutto il territorio nazionale. In queste occasioni non solo si assicura la presenza allo stand, sempre molto frequentato, ma si realizzano momenti di approfondimento e presentazione dell'offerta formativa dei Corsi di studio.

Conferenze tematiche: i docenti della Scuola Secondaria Superiore, al fine di sollecitare gli interessi dei propri studenti su temi d'attualità, possono richiedere l'intervento di docenti universitari che trattano, in maniera approfondita, temi specifici che possono riguardare aspetti politico/sociali, economici della nostra società. Questa opportunità viene offerta gratuitamente alle scuole che ne fanno richiesta. Sul sito web Orienta è possibile consultare l'elenco delle conferenze disponibili.

Settimane di preparazione ai test di accesso e ai test TOLC: nel periodo Febbraio - Marzo vengono organizzate incontri formativi (cinque o sei pomeriggi per singola materia) con l'intento di aiutare gli studenti dell'ultimo anno delle Scuole Superiori a prendere consapevolezza del proprio livello di preparazione in previsione dell'accesso ai Corsi universitari.

Corsi di addestramento: si propone di fornire agli studenti gli elementi di base per l'addestramento alla esecuzione dei test di ammissione ai corsi dell'area sanitaria.

Open Day: sono manifestazioni organizzate per offrire l'occasione agli studenti interessati di conoscere le strutture, i laboratori e i servizi a loro disposizione una volta immatricolati a Pavia.

Di particolare rilievo è l'evento di maggio: 'Porte Aperte all'Università'. Si tratta del momento conclusivo dell'intero percorso di orientamento ed è la giornata in cui docenti e tutor accolgono, in modo informale sotto i portici dell'Ateneo centrale, gli studenti interessati a conoscere l'offerta formativa e di servizi dell'Ateneo. Gli studenti neo maturi, o coloro che dovranno affrontare ancora l'ultimo anno di scuola, hanno l'opportunità di conoscere il Corso di laurea illustrato direttamente dai docenti che vi insegnano e dai tutor che spesso sono ancora studenti, neo laureati o dottorandi e che quindi conoscono profondamente, perché l'hanno appena vissuta, la realtà che stanno descrivendo. Inoltre, proprio durante questo evento è possibile incontrare, in un unico spazio espositivo, il personale impegnato in tutti i servizi che, a vario titolo, supportano il percorso accademico. Infine nel pomeriggio si svolgono visite ai collegi universitari e alle strutture di servizio dell'Ateneo, agli impianti sportivi ed ai musei, organizzate in differenti percorsi.

Stage estivi di orientamento: durante il periodo estivo alcuni studenti del penultimo anno delle scuole superiori possono vivere un'esperienza formativa in Università con l'obiettivo di approfondire aspetti teorici e pratici del possibile percorso universitario.

Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento: l'Università di Pavia, per mezzo del COR, in risposta a quanto richiesto dalla Legge 107/2015, ha attivato una serie di percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento a cui lo studente può partecipare.

Tutti i servizi e le attività di cui sopra sono descritte nelle pagine web dedicate alla scelta sul sito Orienta e sul sito del Dipartimento di Sanità Pubblica, Medicina sperimentale e Forense.

Descrizione link: OrientaUniPv

Link inserito: <https://orienta.unipv.it/scegli-unipv>



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

29/05/2025

L'orientamento intra-universitario si realizza attraverso incontri con le matricole (allo scopo di presentare in modo dettagliato, le peculiarità del Corso e l'organizzazione della didattica), corsi propedeutici trasversali, incontri con docenti per la stesura dei piani di studio e consulenze per cambi di corso. Al Centro orientamento è demandata la promozione di tali incontri e l'organizzazione di un unico evento a fine settembre di "Benvenuto alle Matricole", in cui vengono descritti i principali servizi e opportunità offerti dall'Ateneo.

Inoltre, il Centro orientamento gestisce la realizzazione di consulenze per problemi di apprendimento, consulenze psicologiche di ri-orientamento e la realizzazione di Corsi sui metodi di studio.

Il Centro orientamento si occupa, altresì, della gestione amministrativa delle attività di tutorato e della realizzazione di corsi di formazione per i neo tutor (on-line). Gli aspetti legati ai contenuti dei bandi e delle selezioni vengono seguiti da apposita Commissione Paritetica a livello di Facoltà.

Il COR, attraverso apposito applicativo, provvede al rilevamento della frequenza e quindi della fruizione del servizio di tutorato; si occupa, inoltre, del monitoraggio dell'utilizzo dei fondi e della valutazione delle attività da parte dei collaboratori di tutorato. La valutazione da parte degli studenti partecipanti alle attività è demandata al docente responsabile del tutorato, che si coordina con la Commissione Paritetica di tutorato.

Il tutorato racchiude un insieme eterogeneo di azioni che hanno il compito di supportare lo studente, nel momento dell'ingresso all'Università, durante la vita accademica e alle soglie della Laurea in vista dell'inserimento lavorativo, implementando le risorse disponibili per affrontare le possibili difficoltà in ciascuna fase del processo formativo.

Il tutoraggio non si sostanzia in ripetizioni delle lezioni tenute dai docenti, ma diventa occasione di integrazione dei corsi tradizionali, realizzazione di spazi per coloro che necessitano di una didattica o momenti di relazione maggiormente personalizzati e partecipativi.

Le attività di tutorato, sono principalmente di tre tipi. Il tutorato di tipo informativo è finalizzato ad orientare gli studenti sulla scelta dell'indirizzo, orari, programmi e stesura del piano di studi; quello di tipo cognitivo si articola in diverse attività quali esercitazioni, seminari, didattica interattiva in piccoli gruppi, corsi zero per avvicinarsi a materie nuove o particolarmente difficili. Da ultimo il tutorato psicologico supporta gli studenti con problemi relazionali o di apprendimento e offre servizi di counseling individuale o di gruppo: per questa ragione viene realizzato dal Centro orientamento al cui interno sono presenti le competenze richieste per lo svolgimento di tale specifica attività. Per situazioni più complesse il COR rimanda al Servizio di consulenza psicologica di Ateneo.

L'obiettivo principale che il Centro Orientamento si pone è quello di garantire assistenza e supporto agli studenti durante tutte le fasi della carriera universitaria. Gli utenti possono richiedere informazioni telefonando allo sportello informativo appositamente messo a disposizione nei seguenti giorni e orari: martedì, giovedì e venerdì dalle 9:30 alle 12:30 e lunedì e mercoledì dalle 14:30 alle 16:30. È altresì possibile recarsi direttamente allo sportello il martedì dalle ore 14.30 alle ore 16.30.

Il Centro Orientamento si occupa anche di una serie di altri servizi che contribuiscono al benessere dello studente per una piena e partecipata vita accademica (collaborazioni part-time, iniziative culturali Acersat, e programma Dual Career). Tutti i servizi e le attività di cui sopra sono descritte nelle pagine web dedicate all'orientamento in itinere del Centro orientamento e sul sito della Facoltà di appartenenza.

I progetti di tutorato a supporto del presente Corso di Laurea, per l'anno accademico 2025/2026, sono consultabili alla pagina web di seguito indicata.

I nominativi degli studenti tutor saranno resi disponibili sul sito del COR al termine delle procedure selettive.

Link inserito: <https://orienta.unipv.it/progetti-di-tutorato-anno-accademico-2025-2026>



QUADRO B5

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

Attività di tirocinio professionale e professionalizzante sono parte integrante della didattica. I tirocini sono previsti in tutti gli anni di corso. I docenti professionalizzanti svolgono un ruolo di tutor per assistere gli studenti e garantire a ciascuno una esperienza formativa utile per sviluppare competenze tecnico-professionali e aiutare a sviluppare le capacità per svolgere un lavoro a contatto diretto/indiretto con il paziente e la patologia, un lavoro che spesso si realizza in equipe e che coinvolge diversi livelli di interazione.

13/05/2025



*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.*

Pdf inserito: [visualizza](#)

Nessun Ateneo

Il percorso è strutturalmente professionalizzante e abilitante alla professione. Le attività di tirocinio nei contesti di riferimento ospedalieri ed extra-ospedalieri permettono di orientare le scelte di ciascuno degli studenti. Le esperienze pratiche svolte durante il percorso rappresentano il mezzo ideale per mettersi alla prova e apprendere le tecniche procedurali, per applicare le conoscenze apprese nel corso della didattica frontale, iniziare ad acquisire la conoscenza della professione al fine scegliere il lavoro, il contesto e il tipo di competenze su cui investire il proprio futuro professionale. Durante gli studi ciascuno studente è supportato da docenti e tutor nell'individuare i propri punti di forza professionali ed è condotto a valorizzare le proprie competenze tecniche, umane (fondamentali in un lavoro che attiene alla cura e alla salute delle persone), nonché organizzative.

Il Centro Orientamento è il punto di riferimento trasversale per le attività e le iniziative legate al mondo del lavoro.

Sono attivi servizi specialistici di supporto allo sviluppo di un progetto professionale, comprensivi di servizi per la ricerca attiva del lavoro.

Strumenti di incontro domanda/offerta di lavoro come la banca dati dei laureati e la bacheca on line degli annunci sono i canali principali attraverso i quali gli attori del mercato del lavoro cercano laureati e offrono opportunità.

In base alle proprie aspirazioni e al contesto di riferimento sono concreti gli sbocchi professionali all'interno di strutture sanitarie pubbliche e private, o attività di libera professione e consulenza di settore.

Per i laureandi viene indicata la possibilità al progetto Erasmus Placement per brevi periodi di esperienze all'estero.

Per i laureati è data la possibilità di partecipare a seminari, corsi di aggiornamento e master proposti dall'Unità di Scienza dell'alimentazione.

13/05/2025

▶ QUADRO B6

Opinioni studenti

21/05/2025

Link inserito: <https://sisvalidat.it>

▶ QUADRO B7

Opinioni dei laureati

21/05/2025

Link inserito: <http://www-aq.unipv.it/homepage/dati-statistici/cruscotto-indicatori-sui-processi-primari/dati-almalaurea/dipartimento-di-sanita-pubblica-medicina-sperimentale-e-forense/>



## ▶ QUADRO C1

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

21/05/2025

Link inserito: <http://www-aq.unipv.it/homepage/dati-statistici/>

## ▶ QUADRO C2

### Efficacia Esterna

21/05/2025

Link inserito: <http://www-aq.unipv.it/homepage/dati-statistici/>

## ▶ QUADRO C3

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

21/05/2025

La raccolta delle opinioni di enti e imprese è attualmente effettuata dal corso di studio nell'ambito delle interazioni con i propri stakeholders.

L'avvio di un'indagine sistematica di Ateneo, mirata a rilevare le opinioni degli enti e delle aziende che hanno ospitato uno studente per stage o tirocinio, è stata inserita nell'ambito del modulo di gestione dei tirocini di Almalaurea al fine di avere valutazioni anche di tipo comparativo.

I risultati sono al momento destinati al GdL Tirocini per un primo feedback e richieste di approfondimento.

Si valuterà successivamente l'integrazione di questi dati nei processi di Assicurazione Qualità.





## ▶ QUADRO D1

### Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

04/03/2016

Nel file allegato viene riportata una descrizione della struttura organizzativa e delle responsabilità a livello di Ateneo, sia con riferimento all'organizzazione degli Organi di Governo e delle responsabilità politiche, sia con riferimento all'organizzazione gestionale e amministrativa.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: STRUTTURA ORGANIZZATIVA

## ▶ QUADRO D2

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

28/05/2024

Le azioni di ordinaria gestione e di Assicurazione della Qualità del CdS sono svolte dal Gruppo di gestione della qualità che assume, inoltre, il compito di Gruppo di riesame e, pertanto, redige la scheda di monitoraggio annuale e il rapporto di riesame ciclico. Al gruppo sono attribuiti compiti di vigilanza, la promozione della politica della qualità a livello del CdS, l'individuazione delle necessarie azioni correttive e la verifica della loro attuazione. Il gruppo effettua le attività periodiche di monitoraggio dei risultati dei questionari di valutazione della didattica; procede alla discussione delle eventuali criticità segnalate, pianifica le possibili azioni correttive e ne segue la realizzazione. Il Gruppo inoltre valuta gli indicatori di rendimento degli studenti (CFU acquisiti, tempi di laurea, tassi di abbandono, analisi per coorti) e degli esiti occupazionali dei laureati, nonché l'attrattività complessiva del CdS. Il gruppo coordina inoltre la compilazione della scheda SUA-CdS. Al referente del CdS spetta il compito di seguire la progettazione, lo svolgimento e la verifica (Monitoraggio annuale e Riesame ciclico) dell'intero corso; egli è garante dell'Assicurazione della Qualità del CdS a livello periferico.

Il Gruppo di Gestione della Qualità del corso di studio, con compiti anche di Gruppo del Riesame è composto da:

- il responsabile del corso di studio
- tre docenti del Corso di studio
- un rappresentante del personale tecnico-amministrativo
- un rappresentante degli studenti del corso di studio

I membri svolgono le attività sopraelencate in modo collegiale, sotto la direzione del referente.

I componenti del Gruppo sono elencati, nella presente scheda SUA-CdS, nei quadri:

- QUALITA'>Presentazione>Referenti e Strutture
- AMMINISTRAZIONE>Informazioni>Gruppo di gestione AQ

Descrizione link: sito corso di laurea

Link inserito: <http://www-med.unipv.it/corsi-di-laurea/dietistica/>

## ▶ QUADRO D3

### Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

10/05/2018

L'attività del gruppo di gestione della qualità prevede riunioni periodiche per la valutazione degli indicatori e delle problematiche che insorgono nel corso dell'anno accademico segnalate sia dai docenti che dagli studenti.

L'attività del gruppo del Riesame è programmata secondo i tempi dettagliati nel quadro D4 e prevede riunioni periodiche, di norma al termine di ogni semestre dell'attività didattica, per verificare l'aderenza alla programmazione delle attività didattiche, monitorare l'ordinaria valutazione della qualità della didattica (opinione degli studenti e opinione dei docenti). Riunioni straordinarie possono essere effettuate se si ravvisano criticità non evidenziate dall'analisi schedulata.

Descrizione link: sito del corso di laurea

Link inserito: <http://www-med.unipv.it/corsi-di-laurea/dietistica/>



QUADRO D4

Riesame annuale

29/05/2024

Annualmente, entro le scadenze indicate da ANVUR, il Gruppo di Riesame del Corso di Laurea in Dietistica provvede alla redazione della Scheda di monitoraggio annuale. Si tratta di un modello predefinito dall'ANVUR all'interno del quale vengono presentati gli indicatori sulle carriere degli studenti e altri indicatori quantitativi di monitoraggio che i CdS devono commentare in maniera sintetica.

Il Gruppo di Riesame evidenzia fra quelli proposti, gli indicatori più significativi in relazione al proprio carattere e ai propri obiettivi specifici confrontandoli con i corsi della stessa Classe di Laurea e dello stesso ambito geografico, al fine di rilevare tanto le proprie potenzialità quanto i casi di forte scostamento dalle medie nazionali o macroregionali relative alla classe omogenea, e di pervenire, attraverso anche altri elementi di analisi, al riconoscimento dei casi critici.

Infine, oltre alla Scheda di monitoraggio annuale, viene condotta un'attività di riesame sul medio periodo (3-5 anni), riguardante l'attualità della domanda di formazione, l'adeguatezza del percorso formativo alle caratteristiche e alle competenze richieste al profilo professionale che s'intende formare, l'efficacia del sistema di gestione del CdS. Il Rapporto di Riesame viene condotto per mettere in luce principalmente la permanenza della validità degli obiettivi di formazione e del sistema di gestione utilizzato dal Corso di Studio per conseguirli.



QUADRO D5

Progettazione del CdS



QUADRO D6

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





## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di PAVIA
<b>Nome del corso in italiano</b>	Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista)
<b>Nome del corso in inglese</b>	Dietistic
<b>Classe</b>	L/SNT3 - Professioni sanitarie tecniche
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="https://dietistica.cdl.unipv.it/it">https://dietistica.cdl.unipv.it/it</a>
<b>Tasse</b>	<a href="https://portale.unipv.it/it/didattica/corsi-di-laurea/contribuzione-universitaria">https://portale.unipv.it/it/didattica/corsi-di-laurea/contribuzione-universitaria</a> Pdf inserito: <a href="#">visualizza</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Corsi interateneo R<sup>2</sup>D



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 studi, 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; deve essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto, doppio o multiplo.

Non sono presenti atenei in convenzione

## Docenti di altre Università



## Referenti e Strutture



<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	RONDANELLI Mariangela
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio Didattico dei Corsi di Laurea e Laurea Magistrale della Classe delle Professioni Sanitarie Tecniche
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	SANITA' PUBBLICA, MEDICINA SPERIMENTALE E FORENSE (PUBLIC HEALTH, EXPERIMENTAL AND FORENSIC MEDICINE) (Dipartimento Legge 240)
<b>Altri dipartimenti</b>	MEDICINA MOLECOLARE SCIENZE CLINICO-CHIRURGICHE, DIAGNOSTICHE E PEDIATRICHE MEDICINA INTERNA E TERAPIA MEDICA SCIENZE DEL SISTEMA NERVOSO E DEL COMPORTAMENTO

## Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	CNTMVT91B56E690O	CONTI	Maria Vittoria	MED/49	06/D2	RD	1	
2.	DGSRHL82B42E897T	DE GIUSEPPE	Rachele	MED/49	06/D2	RD	1	
3.	RNDMNG67T63G388Z	RONDANELLI	Mariangela	MED/49	06/D2	PO	1	
4.	VGLSMN70C69G388C	VIGLIO	Simona	BIO/10	05/E1	PA	1	



Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

▶ **Figure specialistiche**

COGNOME	NOME	QUALIFICA	ANNO INIZIO COLLABORAZIONE	CURRICULUM	ACCORDO
TESTA	LIDIA	Professionisti iscritti all'Albo	2025/26	<a href="#">Scarica Curriculum</a>	<a href="#">Scarica Accordo</a>
PALLAVICINI	CRISTINA	Professionisti iscritti all'Albo	2025/26	<a href="#">Scarica Curriculum</a>	<a href="#">Scarica Accordo</a>
VICARI	LORELLA	Professionisti iscritti all'Albo	2025/26	<a href="#">Scarica Curriculum</a>	<a href="#">Scarica Accordo</a>
BAZZANO	ROSELLA	Professionisti iscritti all'Albo	2025/26	<a href="#">Scarica Curriculum</a>	<a href="#">Scarica Accordo</a>
PRINCIS	MARIA PILAR	Professionisti iscritti all'Albo	2025/26	<a href="#">Scarica Curriculum</a>	<a href="#">Scarica Accordo</a>

▶ **Rappresentanti Studenti**

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
TORTORA	CAMILLA		
ROTONDO	MARIA CONCETTA		
GRONDONA	MATTEO		
MOLTENI	ALESSANDRO ANGELO		
VARISANO	LUIGI		
ASIRELLI	PAOLO		
CAPUZZO	FRANCESCO		

▶ **Gruppo di gestione AQ**

COGNOME	NOME
Bazzano	Rosella
Bonomi	Giulia
Cena	Hellas
Collavo	Daniela
Ferraris	Cinzia
Rondanelli	Mariangela

 **Tutor**

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
CENA	Hellas		Docente di ruolo
BAZZANO	Rosella		Docente non di ruolo
RONDANELLI	Mariangela		Docente di ruolo
VIGLIO	Simona		Docente di ruolo
CICILIOT	Stefano		Docente di ruolo
FERRARIS	Cinzia		Docente di ruolo

 **Programmazione degli accessi** 

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	Si - Posti: 25
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No

 **Sede del Corso** 

Sede: 018110 - PAVIA

Data di inizio dell'attività didattica	01/10/2025
Studenti previsti	25



Sede di riferimento Docenti, Figure Specialistiche e Tutor

**Sede di riferimento DOCENTI**

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
VIGLIO	Simona	VGLSMN70C69G388C	
DE GIUSEPPE	Rachele	DGSRHL82B42E897T	
RONDANELLI	Mariangela	RNDMNG67T63G388Z	
CONTI	Maria Vittoria	CNTMVT91B56E690O	

**Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE**

COGNOME	NOME	SEDE
TESTA	LIDIA	
PALLAVICINI	CRISTINA	
VICARI	LORELLA	
BAZZANO	ROSELLA	
PRINCIS	MARIA PILAR	

**Sede di riferimento TUTOR**

COGNOME	NOME	SEDE
CENA	Hellas	
BAZZANO	Rosella	
RONDANELLI	Mariangela	
VIGLIO	Simona	
CICILIOT	Stefano	
FERRARIS	Cinzia	





## Altre Informazioni

R<sup>ad</sup>



<b>Codice interno all'ateneo del corso</b>	0441000PV	
<b>Massimo numero di crediti riconoscibili</b>	12	max 48 CFU, da DM 931 del 4 luglio 2024

### Corsi della medesima classe

- Igiene dentale (abilitante alla professione sanitaria di Igienista dentale) *approvato con D.M. del24/05/2011*
- Tecniche di laboratorio biomedico (abilitante alla professione sanitaria di Tecnico di laboratorio biomedico)
- Tecniche di radiologia medica, per immagini e radioterapia (abilitante alla professione sanitaria di Tecnico di radiologia medica)
- Tecniche ortopediche (abilitante alla professione sanitaria di Tecnico ortopedico) *approvato con D.M. del24/05/2011*



## Date delibere di riferimento

R<sup>ad</sup>



<b>Data del DM di approvazione dell'ordinamento didattico</b>	15/06/2011
<b>Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico</b>	12/07/2011
Data di approvazione della struttura didattica	26/05/2011
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	01/06/2011
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	07/12/2010 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	



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

## Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Nell'esame della proposta di istituzione della laurea in Dietistica, il NuV ha valutato la corretta progettazione del corso, l'adeguatezza e compatibilità con le risorse e l'apporto in termini di qualificazione dell'offerta formativa. Sono stati considerati i seguenti aspetti: individuazione delle esigenze formative; definizione delle prospettive; definizione degli obiettivi di apprendimento; significatività della domanda di formazione; analisi e previsioni di occupabilità; qualificazione della docenza; politiche di accesso.

È stata anche valutata l'attività pregressa in relazione a: tipologia degli iscritti, immatricolazioni, abbandoni, laureati nella durata legale +1, placement, andamento delle carriere, soddisfazione degli studenti. Nel complesso il NuV esprime parere favorevole all'istituzione del corso.

## Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

**i**

La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro e non oltre il 28 febbraio di ogni anno **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. 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 ANVUR

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

Nell'esame della proposta di istituzione della laurea in Dietistica, il NuV ha valutato la corretta progettazione del corso, l'adeguatezza e compatibilità con le risorse e l'apporto in termini di qualificazione dell'offerta formativa. Sono stati considerati i seguenti aspetti: individuazione delle esigenze formative; definizione delle prospettive; definizione degli obiettivi di apprendimento; significatività della domanda di formazione; analisi e previsioni di occupabilità; qualificazione della docenza; politiche di accesso.

È stata anche valutata l'attività pregressa in relazione a: tipologia degli iscritti, immatricolazioni, abbandoni, laureati nella durata legale +1, placement, andamento delle carriere, soddisfazione degli studenti. Nel complesso il NuV esprime parere favorevole all'istituzione del corso.



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R<sup>a</sup>D



Certificazione sul materiale didattico e servizi offerti [corsi telematici]

R<sup>a</sup>D

Offerta didattica erogata

	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
1		2024	222504366	<b>ALIMENTAZIONE NELLO SPORT</b> <i>semestrale</i>	MED/49	Cinzia FERRARIS <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	MED/49	<a href="#">8</a>
2		2024	222504369	<b>BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE</b> (modulo di BASI DI NUTRIZIONE) <i>semestrale</i>	BIO/10	Sofia GIORGETTI <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/10	<a href="#">24</a>
3		2023	222501271	<b>CARDIOLOGIA</b> (modulo di MALATTIE APPARATO CARDIOVASCOLARE E RENALE) <i>semestrale</i>	MED/11	Andrea MAZZANTI <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/11	<a href="#">16</a>
4		2025	222508499	<b>CHIMICA DEGLI ALIMENTI</b> <i>semestrale</i>	CHIM/10	Raffaella COLOMBO <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore confermato</i>	CHIM/08	<a href="#">8</a>
5		2025	222508342	<b>CHIMICA E PROPEDEUTICA BIOCHIMICA</b> (modulo di FONDAMENTI BIOMOLECOLARI E FUNZIONALI) <i>semestrale</i>	BIO/10	<b>Docente di riferimento</b> Simona VIGLIO <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/10	<a href="#">24</a>
6		2023	222501273	<b>CHIRURGIA GENERALE</b> (modulo di MALATTIE APPARATO DIGERENTE) <i>semestrale</i>	MED/18	Lorenzo COBIANCHI <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/18	<a href="#">16</a>
7		2024	222508492	<b>COUNSELING NUTRIZIONALE</b> <i>semestrale</i>	MED/49	Cinzia FERRARIS <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	MED/49	<a href="#">8</a>
8		2024	222504371	<b>DIETETICA DELL'ETA' ADULTA IN CONDIZIONI FISILOGICHE</b> (modulo di BASI DI DIETETICA) <i>semestrale</i>	MED/49	<b>Docente di riferimento</b> Mariangela RONDANELLI <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MED/49	<a href="#">16</a>
9		2024	222504370	<b>DIETETICA DELLA</b>	MED/49	Lorella VICARI		<a href="#">16</a>

			<b>COLLETTIVITA'</b> (modulo di BASI DI DIETETICA) <i>semestrale</i>				
10	2023	222501276	<b>DIETETICA NELLA PRIMA INFANZIA E NELL'ETA' EVOLUTIVA</b> (modulo di FISIOPATOLOGIA DELL'INFANZIA E DELL'ETA' EVOLUTIVA ED ELEMENTI DI PSICOLOGIA CLINICA) <i>semestrale</i>	MED/38	Valeria CALCATERRA <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore confermato</i>	MED/38	<a href="#">16</a>
11	2023	222501278	<b>DIETOTERAPIA</b> (modulo di DIETETICA IN CONDIZIONI FISIOPATOLOGICHE) <i>semestrale</i>	MED/49	Hellas CENA <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/49	<a href="#">24</a>
12	2025	222508501	<b>ECONOMIA AZIENDALE</b> (modulo di SICUREZZA E GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE) <i>semestrale</i>	SECS-P/07	Francesco VELO <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore confermato</i>	SECS-P/08	<a href="#">16</a>
13	2024	222504372	<b>EDUCAZIONE ALIMENTARE</b> (modulo di BASI DI DIETETICA) <i>semestrale</i>	MED/49	Cinzia FERRARIS <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	MED/49	<a href="#">16</a>
14	2023	222501279	<b>ELEMENTI DI NUTRIZIONE ARTIFICIALE</b> (modulo di NUTRIZIONE ARTIFICIALE) <i>semestrale</i>	MED/49	Claudia MARAZZI		<a href="#">16</a>
15	2023	222501281	<b>ENDOCRINOLOGIA</b> (modulo di DIETETICA IN CONDIZIONI FISIOPATOLOGICHE) <i>semestrale</i>	MED/13	Mario ROTONDI <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MED/13	<a href="#">16</a>
16	2025	222508503	<b>EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE</b> (modulo di SICUREZZA E GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE) <i>semestrale</i>	MED/42	Paola BERTUCCIO <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	MED/42	<a href="#">8</a>
17	2024	222504373	<b>ETICA E DEONTOLOGIA PROFESSIONALE</b> (modulo di BASI DI DIETETICA) <i>semestrale</i>	MED/49	Docente non specificato		8
18	2025	222508283	<b>FARMACOLOGIA</b> (modulo di PRIMO SOCCORSO E PREVENZIONE) <i>semestrale</i>	BIO/14	Andrea FERRIGNO <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/14	<a href="#">16</a>
19	2024	222504374	<b>FISIOLOGIA DELLA</b>	BIO/09	Stefano	BIO/09	<a href="#">16</a>

			<b>NUTRIZIONE</b> (modulo di BASI DI NUTRIZIONE) <i>semestrale</i>		CICILIOT <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)		
20	2023	222501282	<b>GASTROENTEROLOGIA</b> (modulo di MALATTIE APPARATO DIGERENTE) <i>semestrale</i>	MED/12	Michele DI STEFANO <a href="#">CV</a>		<a href="#">16</a>
21	2024	222504375	<b>LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE II ANNO</b> <i>semestrale</i>	MED/49	Cinzia FERRARIS <a href="#">CV</a> Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)	MED/49	<a href="#">12</a>
22	2023	222501283	<b>LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE III ANNO</b> <i>semestrale</i>	MED/49	Hellas CENA <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	MED/49	<a href="#">24</a>
23	2024	222504376	<b>MEDICINA INTERNA</b> (modulo di SCIENZE INTERDISCIPLINARI CLINICHE) <i>semestrale</i>	MED/09	Federica LEPORE <a href="#">CV</a> Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	MED/09	<a href="#">16</a>
24	2024	222504378	<b>METODOLOGIA DIETETICA 1</b> (modulo di METODOLOGIE DIETETICHE) <i>annuale</i>	MED/49	<b>Docente di riferimento</b> Maria Vittoria CONTI <a href="#">CV</a> Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	MED/49	<a href="#">8</a>
25	2024	222504378	<b>METODOLOGIA DIETETICA 1</b> (modulo di METODOLOGIE DIETETICHE) <i>annuale</i>	MED/49	Rosella BAZZANO <a href="#">CV</a>		<a href="#">24</a>
26	2023	222501284	<b>METODOLOGIA DIETETICA DELL'APPARATO CARDIOVASCOLARE E RENALE</b> (modulo di DIETETICA IN CONDIZIONI FISIOPATOLOGICHE) <i>semestrale</i>	MED/49	Docente non specificato		16
27	2023	222501285	<b>METODOLOGIA DIETETICA DELL'APPARATO GASTROENTERICO</b> (modulo di MALATTIE APPARATO DIGERENTE) <i>semestrale</i>	MED/49	Maria Pilar PRINCIS		<a href="#">8</a>
28	2025	222508514	<b>MICROBIOLOGIA</b> <i>semestrale</i>	BIO/19	Silvia BURONI <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	BIO/19	<a href="#">8</a>

29	2023	222501286	<b>NEFROLOGIA GENERALE</b> (modulo di MALATTIE APPARATO CARDIOVASCOLARE E RENALE) <i>semestrale</i>	MED/14	Teresa RAMPINO <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MED/14	<a href="#">24</a>
30	2023	222501287	<b>NUTRITION CARE PROCESS TERMINOLOGY</b> <i>semestrale</i>	MED/49	Cinzia FERRARIS <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	MED/49	<a href="#">8</a>
31	2024	222504380	<b>NUTRIZIONE UMANA E SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE</b> (modulo di BASI DI NUTRIZIONE) <i>semestrale</i>	MED/49	<b>Docente di riferimento</b> Mariangela RONDANELLI <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MED/49	<a href="#">24</a>
32	2024	222504381	<b>ONCOLOGIA MEDICA</b> (modulo di SCIENZE INTERDISCIPLINARI CLINICHE) <i>semestrale</i>	MED/06	Francesco AGUSTONI <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	MED/06	<a href="#">8</a>
33	2024	222504382	<b>PRINCIPI DI DIETETICA</b> (modulo di METODOLOGIE DIETETICHE) <i>semestrale</i>	MED/49	<b>Docente di riferimento</b> Mariangela RONDANELLI <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MED/49	<a href="#">24</a>
34	2023	222501288	<b>PSICOLOGIA CLINICA</b> (modulo di FISIOPATOLOGIA DELL'INFANZIA E DELL'ETA' EVOLUTIVA ED ELEMENTI DI PSICOLOGIA CLINICA) <i>semestrale</i>	M-PSI/08	Matteo Mario ANELLI <a href="#">CV</a>		<a href="#">16</a>
35	2025	222508519	<b>SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI</b> (modulo di TECNOLOGIE ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/15	Gianluca GIUBERTI <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato (L. 240/10) Università Cattolica del Sacro Cuore</i>	AGR/15	<a href="#">16</a>
36	2025	222508523	<b>SCIENZE MERCEOLOGICHE</b> (modulo di TECNOLOGIE ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	SECS-P/13	Maria Pia RICCARDI <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato confermato</i>	GEO/09	<a href="#">16</a>
37	2025	222508524	<b>SICUREZZA ALIMENTARE</b> (modulo di SICUREZZA E GESTIONE DEI SERVIZI)	MED/49	<b>Docente di riferimento</b> Rachele DE GIUSEPPE <a href="#">CV</a>	MED/49	<a href="#">24</a>

DI RISTORAZIONE)  
*semestrale*

*Ricercatore a  
t.d. - t.pieno  
(art. 24 c.3-b  
L. 240/10)*

38	2025	222508528	<b>TECNICHE DIETETICHE 1</b> (modulo di SICUREZZA E GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE) <i>semestrale</i>	MED/49	Lidia TESTA <a href="#">CV</a>		<a href="#">16</a>	
39	2023	222501290	<b>TECNICHE DIETETICHE 3</b> <i>semestrale</i>	MED/49	Hellas CENA <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	MED/49	<a href="#">16</a>	
40	2023	222501289	<b>TECNICHE DIETETICHE IN NUTRIZIONE ARTIFICIALE</b> (modulo di NUTRIZIONE ARTIFICIALE) <i>semestrale</i>	MED/49	Cristina PALLAVICINI <a href="#">CV</a>		<a href="#">8</a>	
							ore totali	620

#### Navigatore Repliche

	Tipo	Cod. Sede	Descrizione Sede Replica
--	------	-----------	--------------------------

PRINCIPALE



## Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze propedeutiche	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) ↳ <i>FISICA APPLICATA (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>	8	8	8 - 9
	INF/01 Informatica ↳ <i>INFORMATICA GENERALE (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
	M-PSI/01 Psicologia generale ↳ <i>PSICOLOGIA GENERALE (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MED/01 Statistica medica ↳ <i>STATISTICA MEDICA E BIOMETRIA (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>			
Scienze biomediche	BIO/09 Fisiologia ↳ <i>FISIOLOGIA UMANA (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i> ↳ <i>FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (2 anno) - 2 CFU - obbl</i>	18	18	16 - 20
BIO/10 Biochimica ↳ <i>CHIMICA E PROPEDEUTICA BIOCHIMICA (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i> ↳ <i>BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (2 anno) - 3 CFU - obbl</i>				
BIO/13 Biologia applicata ↳ <i>BIOLOGIA APPLICATA (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>				
BIO/16 Anatomia umana ↳ <i>ANATOMIA UMANA (1 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl</i>				

	MED/03 Genetica medica ↳ <i>GENETICA MEDICA (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
Primo soccorso	BIO/14 Farmacologia ↳ <i>FARMACOLOGIA (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MED/41 Anestesiologia ↳ <i>ANESTESIOLOGIA (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>	4	4	4 - 4
	MED/45 Scienze infermieristiche generali, cliniche e pediatriche ↳ <i>SCIENZE INFERMIERISTICHE GENERALI, CLINICHE E PEDIATRICHE (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 22)</b>				
<b>Totale attività di Base</b>			30	28 - 33

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze della dietistica	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari ↳ <i>SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>	46	46	40 - 50
	M-PSI/08 Psicologia clinica ↳ <i>PSICOLOGIA CLINICA (3 anno) - 2 CFU - obbl</i>			
	MED/09 Medicina interna ↳ <i>MEDICINA INTERNA (2 anno) - 2 CFU - obbl</i>			
	MED/12 Gastroenterologia ↳ <i>GASTROENTEROLOGIA (3 anno) - 2 CFU - obbl</i>			

MED/13 Endocrinologia

↳ ENDOCRINOLOGIA (3 anno) - 2 CFU - obbl

MED/38 Pediatria generale e specialistica

↳ DIETETICA NELLA PRIMA INFANZIA E NELL'ETA' EVOLUTIVA (3 anno) - 2 CFU - obbl

MED/42 Igiene generale e applicata

↳ EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl

MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate

↳ SICUREZZA ALIMENTARE (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl

↳ TECNICHE DIETETICHE 1 (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl

↳ DIETETICA DELLA COLLETTIVITA' (2 anno) - 2 CFU - obbl

↳ DIETETICA DELL'ETA' ADULTA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE (2 anno) - 2 CFU - obbl

↳ EDUCAZIONE ALIMENTARE (2 anno) - 2 CFU - obbl

↳ ETICA E DEONTOLOGIA PROFESSIONALE (2 anno) - 1 CFU - obbl

↳ METODOLOGIA DIETETICA 1 (2 anno) - 4 CFU - obbl

↳ NUTRIZIONE UMANA E SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE (2 anno) - 3 CFU - obbl

↳ PRINCIPI DI DIETETICA (2 anno) - 3 CFU - obbl

↳ DIETOTERAPIA (3 anno) - 3 CFU - obbl

↳ ELEMENTI DI NUTRIZIONE ARTIFICIALE (3 anno) - 2 CFU - obbl

↳ METODOLOGIA DIETETICA DELL'APPARATO CARDIOVASCOLARE E RENALE (3 anno) - 2 CFU - obbl

↳ METODOLOGIA DIETETICA DELL'APPARATO GASTROENTERICO (3 anno) - 1 CFU - obbl

↳ TECNICHE DIETETICHE IN NUTRIZIONE ARTIFICIALE (3 anno) - 1 CFU - obbl

SECS-P/13 Scienze merceologiche

↳ SCIENZE MERCEOLOGICHE (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl

Scienze medico-chirurgiche

MED/18 Chirurgia generale

2

2

2 - 3

	<p>↳ <i>CHIRURGIA GENERALE (3 anno) - 2 CFU - obbl</i></p>			
Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	<p>MED/36 Diagnostica per immagini e radioterapia</p> <p>↳ <i>RADIOPROTEZIONE (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>MED/43 Medicina legale</p> <p>↳ <i>MEDICINA LEGALE (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>MED/44 Medicina del lavoro</p> <p>↳ <i>MEDICINA DEL LAVORO (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i></p>	4	4	3 - 5
Scienze interdisciplinari cliniche	<p>MED/06 Oncologia medica</p> <p>↳ <i>ONCOLOGIA MEDICA (2 anno) - 1 CFU - obbl</i></p> <p>MED/11 Malattie dell'apparato cardiovascolare</p> <p>↳ <i>CARDIOLOGIA (3 anno) - 2 CFU - obbl</i></p> <p>MED/14 Nefrologia</p> <p>↳ <i>NEFROLOGIA GENERALE (3 anno) - 3 CFU - obbl</i></p>	6	6	6 - 8
Scienze umane e psicopedagogiche	<p>SPS/07 Sociologia generale</p> <p>↳ <i>SOCIOLOGIA GENERALE (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i></p>	2	2	2 - 4
Scienze interdisciplinari	<p>SECS-S/02 Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica</p> <p>↳ <i>STATISTICA PER LA RICERCA SPERIMENTALE E TECNOLOGICA (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i></p>	2	2	2 - 3
Scienze del management sanitario	<p>SECS-P/10 Organizzazione aziendale</p> <p>↳ <i>ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i></p>	2	2	2 - 3
Tirocinio		60	60	60 -

differenziato per specifico profilo	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			60
	↳ TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE I ANNO (1 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl			
	↳ TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE II ANNO A (2 anno) - 15 CFU - obbl			
	↳ TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE II ANNO B (2 anno) - 17 CFU - obbl			
	↳ TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE III ANNO A (3 anno) - 8 CFU - obbl			
	↳ TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE III ANNO B (3 anno) - 13 CFU - obbl			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 104)</b>				
<b>Totale attività caratterizzanti</b>			124	117 - 136

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	SECS-P/07 Economia aziendale			
	↳ ECONOMIA AZIENDALE (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl	2	2	2 - 2
<b>Totale attività Affini</b>			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	6	6 - 6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	3 - 3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Altre attività quali l'informatica, attività seminariali ecc.	6	6 - 6
	Laboratori professionali dello specifico SSD	3	3 - 3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
<b>Totale Altre Attività</b>		24	24 - 24

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>180</b>	
<b>CFU totali inseriti</b>	<b>180</b>	<b>171 - 195</b>

<b>Navigatore Repliche</b>		
<b>Tipo</b>	<b>Cod. Sede</b>	<b>Descrizione Sede Replica</b>
PRINCIPALE		



## Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



## Attività di base R<sup>AD</sup>

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			
	M-PSI/01 Psicologia generale	8	9	8
	MED/01 Statistica medica			
Scienze biomediche	BIO/09 Fisiologia			
	BIO/10 Biochimica			
	BIO/13 Biologia applicata			
	BIO/16 Anatomia umana	16	20	11
	MED/03 Genetica medica			
MED/04 Patologia generale				
Primo soccorso	BIO/14 Farmacologia			
	MED/41 Anestesiologia			
	MED/45 Scienze infermieristiche generali, cliniche e pediatriche	4	4	3
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 22:</b>				-
<b>Totale Attività di Base</b>				28 - 33

**Attività caratterizzanti**R<sup>AD</sup>

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze della dietistica	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	M-PSI/08 Psicologia clinica			
	MED/09 Medicina interna			
	MED/12 Gastroenterologia			
	MED/13 Endocrinologia			
	MED/38 Pediatria generale e specialistica	40	50	30
	MED/42 Igiene generale e applicata			
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
SECS-P/13 Scienze merceologiche				
Scienze medico-chirurgiche	BIO/14 Farmacologia			
	MED/18 Chirurgia generale	2	3	2
Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	MED/36 Diagnostica per immagini e radioterapia			
	MED/43 Medicina legale	3	5	2
	MED/44 Medicina del lavoro			
Scienze interdisciplinari cliniche	MED/06 Oncologia medica			
	MED/11 Malattie dell'apparato cardiovascolare			
	MED/14 Nefrologia	6	8	4
Scienze umane e psicopedagogiche	M-PSI/04 Psicologia dello sviluppo e psicologia dell'educazione			
	MED/02 Storia della medicina	2	4	2
	SPS/07 Sociologia generale			
Scienze interdisciplinari	SECS-S/02 Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica	2	3	2
Scienze del management sanitario	IUS/07 Diritto del lavoro	2	3	
	M-PSI/06 Psicologia del lavoro e delle			2

Tirocinio differenziato per specifico profilo	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	60	60	60
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 104:</b>		-		
<b>Totale Attività Caratterizzanti</b>		117 - 136		

▶ **Attività affini**  
R<sup>a</sup>D

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	2	2	-
<b>Totale Attività Affini</b>	2 - 2		

▶ **Altre attività**  
R<sup>a</sup>D

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	6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3

Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Altre attività quali l'informatica, attività seminariali ecc.	6
	Laboratori professionali dello specifico SSD	3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		

<b>Totale Altre Attività</b>	24 - 24
------------------------------	---------



### Riepilogo CFU

R<sup>a</sup>D

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>180</b>
Range CFU totali del corso	171 - 195



### Comunicazioni dell'ateneo al CUN

R<sup>a</sup>D



### Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

R<sup>a</sup>D

Il DM 19 febbraio 2009, che istituisce le classi delle lauree sanitarie, prevede l'inserimento di più corsi di laurea all'interno della classe terza. Sono stati attivati i corsi che rispondono alle esigenze sanitarie del territorio.



### Note relative alle attività di base

R<sup>a</sup>D



### Note relative alle attività caratterizzanti

R<sup>a</sup>D



Note relative alle altre attività  
R&D