

Presentazione

Informazioni generali



Università	Università degli Studi di PAVIA
Nome del corso in italiano	Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista) (IdSua:1630268)
Nome del corso in inglese	Dietistic
Classe	L/SNT3 - Professioni sanitarie tecniche
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Modalità di erogazione	a. Corso di studio convenzionale

Ulteriori informazioni generali

URL del corso	https://dietistica.cdl.unipv.it/it
Riepilogo Caratteristiche Cds	1° anno in SUA: 2013

Programmazione Accessi

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

Sede del Corso

Sede	PAVIA Piazzale Golgi n. 19 - 27100 (Cod.018110)
Codice interno all'Ateneo del Corso	0441000PV
Utenza sostenibile	25

Scheda SUA - Date creazione e aggiornamenti

Data di istituzione del corso	Da determinare
Data Ultimo aggiornamento Scheda SUA	11/02/2026 09:55

Referenti e Strutture

Referenti e Strutture

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

Requisiti di Docenza e Docenti di riferimento

DOCENTI DI RIFERIMENTO

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	GSD	QUALIFICA	PESO	INS. ASSOCIATO
1.	CNTMVT91 B56E690O	CONTI	Maria Vittoria	MEDS-08/C	06/MEDS-08	RD - Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	1	
2.	DGSRHL82 B42E897T	DE GIUSEPPE	Rachele	MEDS-08/C	06/MEDS-08	RD - Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)	1	
3.	RNDMNG6 7T63G388Z	RONDANE LLI	Mariangela	MEDS-08/C	06/MEDS-08	PO - Professore Ordinario (L. 240/10)	1	
4.	VGLSMN70 C69G388C	VIGLIO	Simona	BIOS-07/A	05/BIOS-07	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	



Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso

Figure specialistiche aggiuntive

COGNOME	NOME	QUALIFICA	ANNO INIZIO COLLABORAZIONE
TESTA	LIDIA	Professionisti iscritti all'Albo	2026/27
PALLAVICINI	CRISTINA	Professionisti iscritti all'Albo	2026/27
VICARI	LORELLA	Professionisti iscritti all'Albo	2026/27
BAZZANO	ROSELLA	Professionisti iscritti all'Albo	2026/27
PRINCIS	MARIA PILAR	Professionisti iscritti all'Albo	2026/27

Tutor

Nessuna Tipologia

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO DOC./TIR.
BAZZANO	Rosella		Docente non di ruolo
CENA	Hellas		Docente di ruolo
CICILIOT	Stefano		Docente di ruolo
FERRARIS	Cinzia		Docente di ruolo
VIGLIO	Simona		Docente di ruolo

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Bazzano	Rosella
Cena	Hellas
Collavo	Daniela
Ferraris	Cinzia
Rizzoli	Alice
Rondanelli	Mariangela

Rappresentanti degli Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL
MASTROIANNI	SILVIA	

COGNOME	NOME	EMAIL
SALAFIA	LUCA	
CRIACO	CRISTIAN	
DELLI CARRI	FEDERICO	
GIARRATANA	GABRIELE	
GUSELLA	ALESSANDRO	
GROZA	ANDREEA	

Documentazione

Il Corso di Studio in breve

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

Accordi con Enti, imprese relativi alle figure specialistiche richieste

Progettazione del CdS

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria

Parere del presidente della Regione

Protocollo di intesa/schema di convenzione con SSN

Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

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.

Parere del comitato regionale di coordinamento

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 raccordo 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.

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

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.

Pdf inserito: [ilovepdf_merged.pdf](#)

Istituzione di più corsi nella classe



Gruppo di affinità

Gruppo: 1

Delibera di ateneo relativa all'istituzione di ulteriori corsi nella classe - 73

Ordinamento didattico



Parte Testuale

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo, anche con riferimento ai descrittori di Dublino



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.

Da ex QUADRO A4.c: Autonomia di giudizio, Abilità comunicative, Capacità di apprendimento

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.

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).

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.

Profilo e sbocchi

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati



Nome della figura professionale formata	laureato in Dietistica
Funzione in un contesto di lavoro e competenze	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 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

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

Codice	Professione
3.2.1.4.5	Dietisti

Conoscenze richieste per l'accesso



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.

Modalità di ammissione

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>

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.

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 ≥ 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 ≥ 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>



Parte Tabellare

Attività di base



Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito
Scienze propedeutiche	INFO-01/A Informatica MEDS-24/A Statistica medica PHYS-06/A Fisica per le scienze della vita, l'ambiente e i beni culturali PSIC-01/A Psicologia generale	8	9	8

Scienze biomediche	BIOS-06/A Fisiologia BIOS-07/A Biochimica BIOS-10/A Biologia cellulare e applicata BIOS-12/A Anatomia umana MEDS-01/A Genetica medica MEDS-02/A Patologia generale	16	20	11
Primo soccorso	BIOS-11/A Farmacologia MEDS-23/A Anestesiologia MEDS-24/C Scienze infermieristiche generali, cliniche, pediatriche e ostetrico-ginecologiche e neonatali	4	4	3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 22):		-		

Totale Attività di base	28 - 33
--------------------------------	---------

Attività caratterizzanti



Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito
Scienze e tecniche audiometriche				30
Scienze e tecniche di laboratorio biomedico				30
Scienze e tecniche di radiologia medica per immagini e radioterapia				30
Scienze e tecniche di neurofisiopatologia				30
Scienze e tecniche ortopediche				30
Scienze e tecniche della fisiopatologia cardiocircolatoria e perfusione cardiovascolare				30
Scienze dell'igiene dentale				30

Scienze della dietistica	AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari ECON-10/A Scienze merceologiche MEDS-05/A Medicina interna MEDS-08/A Endocrinologia MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate MEDS-10/A Gastroenterologia MEDS-20/A Pediatria generale e specialistica MEDS-24/B Igiene generale e applicata MEDS-26/B Scienze delle professioni sanitarie tecniche diagnostiche, assistenziali e della prevenzione PSIC-04/B Psicologia clinica	40	49	30
Scienze e tecniche audioprotesiche				30
Scienze medico-chirurgiche	BIOS-11/A Farmacologia MEDS-06/A Chirurgia generale	2	3	2
Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	MEDS-22/A Diagnostica per immagini e radioterapia MEDS-25/A Medicina legale MEDS-25/B Medicina del lavoro	3	5	2
Scienze interdisciplinari cliniche	MEDS-07/B Malattie dell'apparato cardiovascolare MEDS-08/B Nefrologia MEDS-09/A Oncologia medica	6	8	4
Scienze umane e psicopedagogiche	GSPS-05/A Sociologia generale MEDS-02/C Storia della medicina PSIC-02/A Psicologia dello sviluppo e dell'educazione	2	4	2
Scienze interdisciplinari	STAT-01/B Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica	2	3	2
Scienze del management sanitario	ECON-08/A Organizzazione aziendale GIUR-04/A Diritto del lavoro PSIC-03/B Psicologia del lavoro e delle organizzazioni	2	3	2
Tirocinio differenziato per specifico profilo	MEDS-26/B Scienze delle professioni sanitarie tecniche diagnostiche, assistenziali e della prevenzione	60	60	60
Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 104):		-		

Totale Attività caratterizzanti	117 - 135
--	-----------

Attività affini



Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito
---------------------	---------	-----	-----	--------------------------

Attività formative affini o integrative		2	2	-
---	--	---	---	---

Totale Attività affini	2 - 2
-------------------------------	-------

Descrizione sintetica delle attività affini o integrative



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.

Altre attività



Ambito Disciplinare		min	MAX
A scelta dello studente		6	6
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	6	6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	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
	Laboratori professionali dello specifico SSD	3	3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		-	

Totale Altre attività	24 - 24
------------------------------	---------

Note relative alle attività di base



Note relative alle attività caratterizzanti



Note relative alle altre attività



Raggruppamento settori



Per modificare il raggruppamento dei settori

Riepilogo CFU



CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	171 - 194
Massimo numero di crediti riconoscibili (D.M. n. 931/2024)	12

Offerta Didattica Programmata

Eventuale articolazione curriculare inclusi eventuali orientamenti/indirizzi (ex Eventuali Curriculum)

Non sono previsti curricula

Offerta Didattica Programmata

Attività di base	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze propedeutiche	INFO-01/A Informatica INFORMATICA GENERALE (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl	8	8	8 - 9 CFU min 8
	MEDS-24/A Statistica medica STATISTICA MEDICA E BIOMETRIA (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl			
	PHYS-06/A Fisica per le scienze della vita, l'ambiente e i beni culturali FISICA APPLICATA (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl			
	PSIC-01/A Psicologia generale PSICOLOGIA GENERALE (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl			
Scienze biomediche	BIOS-06/A Fisiologia FISIOLOGIA UMANA (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (2 anno) - 2 CFU - obbl	18	18	16 - 20 CFU min 11
	BIOS-07/A Biochimica CHIMICA E PROPEDEUTICA BIOCHIMICA (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (2 anno) - 3 CFU - obbl			
	BIOS-10/A Biologia cellulare e applicata BIOLOGIA APPLICATA (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl			
	BIOS-12/A Anatomia umana ANATOMIA UMANA (1 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl			
	MEDS-01/A Genetica medica GENETICA MEDICA (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl			
Primo soccorso	BIOS-11/A Farmacologia FARMACOLOGIA (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl	4	4	4 - 4 CFU min 3
	MEDS-23/A Anestesiologia ANESTESIOLOGIA (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl			

	MEDS-24/C Scienze infermieristiche generali, cliniche, pediatriche e ostetrico-ginecologiche e neonatali SCIENZE INFERMIERISTICHE GENERALI, CLINICHE E PEDIATRICHE (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 22)				
Totale Attività di base			30	28 - 33

Attività caratterizzanti	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze della dietistica	AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari	46	46	40 - 49 CFU min 30
	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl			
	ECON-10/A Scienze merceologiche			
	SCIENZE MERCEOLOGICHE (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl			
	MEDS-05/A Medicina interna			
	MEDICINA INTERNA (2 anno) - 2 CFU - obbl			
	MEDS-08/A Endocrinologia			
	ENDOCRINOLOGIA (3 anno) - 2 CFU - obbl			
	MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate			
	SICUREZZA ALIMENTARE (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl			
	DIETETICA DELL'ETA' ADULTA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE (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			
	MEDS-10/A Gastroenterologia			
	GASTROENTEROLOGIA (3 anno) - 2 CFU - obbl			
	MEDS-20/A Pediatria generale e specialistica			
	DIETETICA NELLA PRIMA INFANZIA E NELL'ETA' EVOLUTIVA (3 anno) - 2 CFU - obbl			
	MEDS-24/B Igiene generale e applicata			
	EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl			
	MEDS-26/B Scienze delle professioni sanitarie tecniche diagnostiche, assistenziali e della prevenzione			
	TECNICHE DIETETICHE 1 (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl			
	DIETETICA DELLA COLLETTIVITA' (2 anno) - 2 CFU - obbl			
	EDUCAZIONE ALIMENTARE (2 anno) - 2 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 PSIC-04/B Psicologia clinica PSICOLOGIA CLINICA (3 anno) - 2 CFU - obbl			
Scienze medico-chirurgiche	MEDS-06/A Chirurgia generale CHIRURGIA GENERALE (3 anno) - 2 CFU - obbl	2	2	2 - 3 CFU min 2
Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	MEDS-22/A Diagnostica per immagini e radioterapia RADIOPROTEZIONE (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl MEDS-25/A Medicina legale MEDICINA LEGALE (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl MEDS-25/B Medicina del lavoro MEDICINA DEL LAVORO (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl	4	4	3 - 5 CFU min 2
Scienze interdisciplinari cliniche	MEDS-07/B Malattie dell'apparato cardiovascolare CARDIOLOGIA (3 anno) - 2 CFU - obbl MEDS-08/B Nefrologia NEFROLOGIA GENERALE (3 anno) - 3 CFU - obbl MEDS-09/A Oncologia medica ONCOLOGIA MEDICA (2 anno) - 1 CFU - obbl	6	6	6 - 8 CFU min 4
Scienze umane e psicopedagogiche	GSPS-05/A Sociologia generale SOCIOLOGIA GENERALE (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl	2	2	2 - 4 CFU min 2
Scienze interdisciplinari	STAT-01/B Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica STATISTICA PER LA RICERCA SPERIMENTALE E TECNOLOGICA (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl	2	2	2 - 3 CFU min 2
Scienze del management sanitario	ECON-08/A Organizzazione aziendale ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl	2	2	2 - 3 CFU min 2
Tirocinio differenziato per specifico profilo	MEDS-26/B Scienze delle professioni sanitarie tecniche diagnostiche, assistenziali e della prevenzione TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE I ANNO (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE II ANNO A (2 anno) - 13 CFU - obbl TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE II ANNO B (2 anno) - 17 CFU - obbl TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE III ANNO A (3 anno) - 10 CFU - obbl	60	60	60 - 60 CFU min 60

	TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE III ANNO B (3 anno) - 14 CFU - obbl		
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 104)			
Totale Attività caratterizzanti		124	117 - 135

Attività affini	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	ECON-06/A Economia aziendale	2	2	2 - 2
	ECONOMIA AZIENDALE (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: -				
Totale Attività affini		2		2 - 2

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		6	6 - 6
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	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		-	
Totale Altre attività		24	24 - 24

CFU totali per il conseguimento del titolo	180	
CFU totali inseriti	180	171 - 194

Regolamento Didattico del CdS

Pdf inserito: [Allegato 3 - Regolam Test e PdS Dietistica_aggiornato.pdf](#) 

Indicazione dei piani di studio offerti agli studenti

Pdf inserito: [PdS Dietistica_aggiornato.pdf](#) 

Matrice di Tuning

Area Generica

Conoscenza e comprensione
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. 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 professionali fino a raggiungere la completa indipendenza.
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:
Anno di corso 1 - SICUREZZA E GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE (cfu 8 - 04410 - 222608351) url Anno di corso 1 - TECNICHE DIETETICHE 1 (cfu 2 - 04410 - 222608375) url Anno di corso 1 - TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE I ANNO (cfu 6 - 04410 - 222608376) url Anno di corso 2 - BASI DI DIETETICA (cfu 7 - 04410 - 222704765) url Anno di corso 2 - BASI DI NUTRIZIONE (cfu 8 - 04410 - 222704766) url Anno di corso 2 - COUNSELING NUTRIZIONALE (cfu 1 - 04410 - 222704768) url Anno di corso 2 - DIETETICA DELL'ETA' ADULTA IN CONDIZIONI FISILOGICHE (cfu 2 - 04410 - 222704770) url Anno di corso 2 - EDUCAZIONE ALIMENTARE (cfu 2 - 04410 - 222704771) url Anno di corso 2 - ETICA E DEONTOLOGIA PROFESSIONALE (cfu 1 - 04410 - 222704772) url Anno di corso 2 - LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE II ANNO (cfu 1 - 04410 - 222704775) url Anno di corso 2 - METODOLOGIA DIETETICA 1 (cfu 4 - 04410 - 222704778) url Anno di corso 2 - METODOLOGIE DIETETICHE (cfu 7 - 04410 - 222704779) url Anno di corso 2 - TIROCINIO PROFESSIONALE II ANNO (cfu 30 - 04410 - 222704784) url Anno di corso 2 - TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE II ANNO A (cfu 13 - 04410 - 222704785) url Anno di corso 2 - TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE II ANNO B (cfu 17 - 04410 - 222704786) url Anno di corso 3 - LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE III ANNO (cfu 2 - 04410 - 222801875) url Anno di corso 3 - METODOLOGIA DIETETICA DELL'APPARATO CARDIOVASCOLARE E RENALE (cfu 2 - 04410 - 222801876) url Anno di corso 3 - METODOLOGIA DIETETICA DELL'APPARATO GASTROENTERICO (cfu 1 - 04410 - 222801877) url Anno di corso 3 - TECNICHE DIETETICHE 3 (cfu 2 - 04410 - 222801881) url Anno di corso 3 - TIROCINIO PROFESSIONALE III ANNO (cfu 24 - 04410 - 222801882) url Anno di corso 3 - TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE III ANNO A (cfu 10 - 04410 - 222801883) url Anno di corso 3 - TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE III ANNO B (cfu 14 - 04410 - 222801884) 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:

Anno di corso 1 - CHIMICA DEGLI ALIMENTI (cfu 1 - 04410 - 222608348) [url](#)
 Anno di corso 1 - SCIENZE MERCEOLOGICHE (cfu 2 - 04410 - 222608370) [url](#)
 Anno di corso 1 - SICUREZZA E GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE (cfu 8 - 04410 - 222608351) [url](#)
 Anno di corso 1 - TECNOLOGIE ALIMENTARI (cfu 4 - 04410 - 222608368) [url](#)
 Anno di corso 2 - BASI DI NUTRIZIONE (cfu 8 - 04410 - 222704766) [url](#)
 Anno di corso 2 - BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (cfu 3 - 04410 - 222704767) [url](#)
 Anno di corso 2 - DIETETICA DELLA COLLETTIVITA' (cfu 2 - 04410 - 222704769) [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:

Anno di corso 1 - TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE I ANNO (cfu 6 - 04410 - 222608376) [url](#)
 Anno di corso 2 - ALIMENTAZIONE NELLO SPORT (cfu 1 - 04410 - 222704764) [url](#)
 Anno di corso 2 - BASI DI DIETETICA (cfu 7 - 04410 - 222704765) [url](#)
 Anno di corso 2 - DIETETICA DELL'ETA' ADULTA IN CONDIZIONI FISILOGICHE (cfu 2 - 04410 - 222704770) [url](#)
 Anno di corso 2 - METODOLOGIA DIETETICA 1 (cfu 4 - 04410 - 222704778) [url](#)
 Anno di corso 2 - METODOLOGIE DIETETICHE (cfu 7 - 04410 - 222704779) [url](#)
 Anno di corso 2 - NUTRITION CARE PROCESS TERMINOLOGY (cfu 2 - 04410 - 222704780) [url](#)
 Anno di corso 2 - NUTRIZIONE UMANA E SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE (cfu 3 - 04410 - 222704781) [url](#)
 Anno di corso 2 - TIROCINIO PROFESSIONALE II ANNO (cfu 30 - 04410 - 222704784) [url](#)
 Anno di corso 2 - TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE II ANNO A (cfu 13 - 04410 - 222704785) [url](#)
 Anno di corso 2 - TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE II ANNO B (cfu 17 - 04410 - 222704786) [url](#)
 Anno di corso 3 - DIETETICA IN CONDIZIONI FISIOPATOLOGICHE (cfu 7 - 04410 - 222801867) [url](#)
 Anno di corso 3 - DIETETICA NELLA PRIMA INFANZIA E NELL'ETA' EVOLUTIVA (cfu 2 - 04410 - 222801868) [url](#)
 Anno di corso 3 - DIETOTERAPIA (cfu 3 - 04410 - 222801870) [url](#)
 Anno di corso 3 - ELEMENTI DI NUTRIZIONE ARTIFICIALE (cfu 2 - 04410 - 222801871) [url](#)
 Anno di corso 3 - ENDOCRINOLOGIA (cfu 2 - 04410 - 222801873) [url](#)
 Anno di corso 3 - GASTROENTEROLOGIA (cfu 2 - 04410 - 222801874) [url](#)
 Anno di corso 3 - MALATTIE APPARATO CARDIOVASCOLARE E RENALE (cfu 5 - 04410 - 222801864) [url](#)
 Anno di corso 3 - MALATTIE APPARATO DIGERENTE (cfu 5 - 04410 - 222801866) [url](#)
 Anno di corso 3 - METODOLOGIA DIETETICA DELL'APPARATO CARDIOVASCOLARE E RENALE (cfu 2 - 04410 - 222801876) [url](#)
 Anno di corso 3 - METODOLOGIA DIETETICA DELL'APPARATO GASTROENTERICO (cfu 1 - 04410 - 222801877) [url](#)
 Anno di corso 3 - NUTRIZIONE ARTIFICIALE (cfu 3 - 04410 - 222801872) [url](#)
 Anno di corso 3 - TECNICHE DIETETICHE 3 (cfu 2 - 04410 - 222801881) [url](#)
 Anno di corso 3 - TECNICHE DIETETICHE IN NUTRIZIONE ARTIFICIALE (cfu 1 - 04410 - 222801880) [url](#)
 Anno di corso 3 - TIROCINIO PROFESSIONALE III ANNO (cfu 24 - 04410 - 222801882) [url](#)
 Anno di corso 3 - TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE III ANNO A (cfu 10 - 04410 - 222801883) [url](#)
 Anno di corso 3 - TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE III ANNO B (cfu 14 - 04410 - 222801884) [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 fisiologici 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:

Anno di corso 1 - TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE I ANNO (cfu 6 - 04410 - 222608376) [url](#)
Anno di corso 2 - ALIMENTAZIONE NELLO SPORT (cfu 1 - 04410 - 222704764) [url](#)
Anno di corso 2 - BASI DI DIETETICA (cfu 7 - 04410 - 222704765) [url](#)
Anno di corso 2 - DIETETICA DELL'ETA' ADULTA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE (cfu 2 - 04410 - 222704770) [url](#)
Anno di corso 2 - LABORATORIO DI CUCINA DIDATTICA (cfu 1 - 04410 - 222704774) [url](#)
Anno di corso 2 - LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE II ANNO (cfu 1 - 04410 - 222704775) [url](#)
Anno di corso 2 - TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE II ANNO A (cfu 13 - 04410 - 222704785) [url](#)
Anno di corso 2 - TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE II ANNO B (cfu 17 - 04410 - 222704786) [url](#)
Anno di corso 3 - CHIRURGIA GENERALE (cfu 2 - 04410 - 222801865) [url](#)
Anno di corso 3 - DIETETICA IN CONDIZIONI FISIOPATOLOGICHE (cfu 7 - 04410 - 222801867) [url](#)
Anno di corso 3 - DIETOTERAPIA (cfu 3 - 04410 - 222801870) [url](#)
Anno di corso 3 - LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE III ANNO (cfu 2 - 04410 - 222801875) [url](#)
Anno di corso 3 - TECNICHE DIETETICHE 3 (cfu 2 - 04410 - 222801881) [url](#)
Anno di corso 3 - TIROCINIO PROFESSIONALE III ANNO (cfu 24 - 04410 - 222801882) [url](#)
Anno di corso 3 - TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE III ANNO A (cfu 10 - 04410 - 222801883) [url](#)
Anno di corso 3 - TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE III ANNO B (cfu 14 - 04410 - 222801884) [url](#)

Offerta Didattica Erogata

Offerta Didattica Erogata								
N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
1		2025	222604734	ALIMENTAZIONE NELLO SPORT <i>semestrale</i>	MED/49	Docente non specificato		8
2		2025	222604737	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (modulo di BASI DI NUTRIZIONE) <i>semestrale</i>	BIO/10	Sofia GIORGETTI CV Professore Associato (L. 240/10)	BIOS-07/A	24
3		2025	222604738	COUNSELING NUTRIZIONALE <i>semestrale</i>	MED/49	Docente non specificato		8
4		2025	222604740	DIETETICA DELL'ETA' ADULTA IN CONDIZIONI FISIologiche (modulo di BASI DI DIETETICA) <i>semestrale</i>	MED/49	Docente di riferimento Mariangela RONDANELLI CV Professore Ordinario (L. 240/10)	MEDS-08/C	16
5		2025	222604739	DIETETICA DELLA COLLETTIVITA' (modulo di BASI DI DIETETICA) <i>semestrale</i>	MED/49	Lorella VICARI CV		16
6		2025	222604741	EDUCAZIONE ALIMENTARE (modulo di BASI DI DIETETICA) <i>semestrale</i>	MED/49	Cinzia FERRARIS CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)	MEDS-08/C	16
7		2025	222604742	ETICA E DEONTOLOGIA PROFESSIONALE (modulo di BASI DI DIETETICA) <i>semestrale</i>	MED/49	Monica GUGLIELMETTI		8
8		2025	222604743	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (modulo di BASI DI NUTRIZIONE) <i>semestrale</i>	BIO/09	Stefano CICILIOT CV Professore Associato (L. 240/10)	BIOS-06/A	16
9		2025	222604744	LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE II ANNO <i>semestrale</i>	MED/49	Cinzia FERRARIS CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)	MEDS-08/C	12
10		2025	222604745	MEDICINA INTERNA (modulo di SCIENZE INTERDISCIPLINARI CLINICHE) <i>semestrale</i>	MED/09	Giovanni SANTACROCE CV Ricercatore a t.d.-t.pieno (L. 79/2022)	MEDS-05/A	16

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
11		2025	222604747	METODOLOGIA DIETETICA 1 (modulo di METODOLOGIE DIETETICHE) <i>annuale</i>	MED/49	<i>Docente di riferimento</i> Maria Vittoria CONTI CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3- a L. 240/10)</i>	MEDS-08/C	8
12		2025	222604747	METODOLOGIA DIETETICA 1 (modulo di METODOLOGIE DIETETICHE) <i>annuale</i>	MED/49	Rosella BAZZANO CV		24
13		2025	222604749	NUTRIZIONE UMANA E SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE (modulo di BASI DI NUTRIZIONE) <i>semestrale</i>	MED/49	Cinzia FERRARIS CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3- b L. 240/10)</i>	MEDS-08/C	24
14		2025	222604750	ONCOLOGIA MEDICA (modulo di SCIENZE INTERDISCIPLINARI CLINICHE) <i>semestrale</i>	MED/06	Francesco AGUSTONI CV <i>Attività di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	MEDS-09/A	8
15		2025	222604751	PRINCIPI DI DIETETICA (modulo di METODOLOGIE DIETETICHE) <i>semestrale</i>	MED/49	<i>Docente di riferimento</i> Mariangela RONDANELLI CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MEDS-08/C	24
N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
16		2024	222601601	CARDIOLOGIA (modulo di MALATTIE APPARATO CARDIOVASCOLARE E RENALE) <i>semestrale</i>	MED/11	Andrea MAZZANTI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MEDS-07/B	16
17		2024	222601603	CHIRURGIA GENERALE (modulo di MALATTIE APPARATO DIGERENTE) <i>semestrale</i>	MED/18	Lorenzo COBIANCHI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MEDS-06/A	16
18		2024	222601606	DIETETICA NELLA PRIMA INFANZIA E NELL'ETA' EVOLUTIVA (modulo di FISIOPATOLOGIA DELL'INFANZIA E DELL'ETA' EVOLUTIVA ED ELEMENTI DI PSICOLOGIA CLINICA) <i>semestrale</i>	MED/38	Valeria CALCATERRA CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MEDS-20/A	16
19		2024	222601608	DIETOTERAPIA (modulo di DIETETICA IN CONDIZIONI FISIOPATOLOGICHE) <i>semestrale</i>	MED/49	Hellas CENA CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MEDS-08/C	24

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
20		2024	222601609	ELEMENTI DI NUTRIZIONE ARTIFICIALE (modulo di NUTRIZIONE ARTIFICIALE) <i>semestrale</i>	MED/49	Claudia MARAZZI		16
21		2024	222601611	ENDOCRINOLOGIA (modulo di DIETETICA IN CONDIZIONI FISIOPATOLOGICHE) <i>semestrale</i>	MED/13	Mario ROTONDI CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MEDS-08/A	16
22		2024	222601612	GASTROENTEROLOGIA (modulo di MALATTIE APPARATO DIGERENTE) <i>semestrale</i>	MED/12	Michele DI STEFANO CV		16
23		2024	222601613	LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE III ANNO <i>semestrale</i>	MED/49	Hellas CENA CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MEDS-08/C	24
24		2024	222601614	METODOLOGIA DIETETICA DELL'APPARATO CARDIOVASCOLARE E RENALE (modulo di DIETETICA IN CONDIZIONI FISIOPATOLOGICHE) <i>semestrale</i>	MED/49	Monica GUGLIELMETTI		16
25		2024	222601615	METODOLOGIA DIETETICA DELL'APPARATO GASTROENTERICO (modulo di MALATTIE APPARATO DIGERENTE) <i>semestrale</i>	MED/49	Maria Pilar PRINCIS CV		8
26		2024	222601616	NEFROLOGIA GENERALE (modulo di MALATTIE APPARATO CARDIOVASCOLARE E RENALE) <i>semestrale</i>	MED/14	Teresa RAMPINO CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MEDS-08/B	24
27		2024	222601617	NUTRITION CARE PROCESS TERMINOLOGY <i>semestrale</i>	MED/49	Docente non specificato		8
28		2024	222601618	PSICOLOGIA CLINICA (modulo di FISIOPATOLOGIA DELL'INFANZIA E DELL'ETA' EVOLUTIVA ED ELEMENTI DI PSICOLOGIA CLINICA) <i>semestrale</i>	M-PSI/08	Matteo Mario ANELLI CV		16
29		2024	222601620	TECNICHE DIETETICHE 3 <i>semestrale</i>	MED/49	Hellas CENA CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	MEDS-08/C	16

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
30		2024	222601619	TECNICHE DIETETICHE IN NUTRIZIONE ARTIFICIALE (modulo di NUTRIZIONE ARTIFICIALE) <i>semestrale</i>	MED/49	Cristina PALLAVICINI CV		8
N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
31		2026	222608348	CHIMICA DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	CHEM-07/B	Raffaella COLOMBO CV Professore Associato (L. 240/10)	CHEM-07/B	8
32		2026	222608239	CHIMICA E PROPEDEUTICA BIOCHIMICA (modulo di FONDAMENTI BIOMOLECOLARI E FUNZIONALI) <i>semestrale</i>	BIOS-07/A	Docente di riferimento Simona VIGLIO CV Professore Associato (L. 240/10)	BIOS-07/A	24
33		2026	222608350	ECONOMIA AZIENDALE (modulo di SICUREZZA E GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE) <i>semestrale</i>	ECON-06/A	Francesco VELO CV Ricercatore confermato	ECON-07/A	16
34		2026	222608352	EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE (modulo di SICUREZZA E GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE) <i>semestrale</i>	MEDS-24/B	Paola BERTUCCIO CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)	MEDS-24/B	8
35		2026	222608362	MICROBIOLOGIA <i>semestrale</i>	BIOS-15/A	Silvia BURONI CV Professore Associato (L. 240/10)	BIOS-15/A	8
36		2026	222608367	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (modulo di TECNOLOGIE ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGRI-07/A	Docente non specificato		16
37		2026	222608370	SCIENZE MERCEOLOGICHE (modulo di TECNOLOGIE ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	ECON-10/A	Maria Pia RICCARDI CV Professore Associato confermato	GEOS-01/D	16
38		2026	222608371	SICUREZZA ALIMENTARE (modulo di SICUREZZA E GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE) <i>semestrale</i>	MEDS-08/C	Docente di riferimento Rachele DE GIUSEPPE CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)	MEDS-08/C	24

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
39		2026	222608375	TECNICHE DIETETICHE 1 (modulo di SICUREZZA E GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE) <i>semestrale</i>	MEDS-26/B	Lidia TESTA CV		16

Ore totali di didattica assistita: 604

Didattica programmata per coorte

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.	BIOS-12/A BIOS-10/A	Anno di corso 1	ANATOMIA E BIOLOGIA APPLICATA link			6		
2.	CHEM-07/B	Anno di corso 1	CHIMICA DEGLI ALIMENTI link	COLOMBO RAFFAELLA CV	PA	1	8	
3.	BIOS-07/A	Anno di corso 1	CHIMICA E PROPEDEUTICA BIOCHIMICA (modulo di FONDAMENTI BIOMOLECOLARI E FUNZIONALI) link	VIGLIO SIMONA CV	PA	3	24	
4.	ECON-06/A	Anno di corso 1	ECONOMIA AZIENDALE (modulo di SICUREZZA E GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE) link	VELO FRANCESCO CV	RU	2	16	
5.	MEDS-24/B	Anno di corso 1	EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE (modulo di SICUREZZA E GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE) link	BERTUCCIO PAOLA CV	RD	1	8	
6.	INFO-01/A STAT-01/B MEDS-24/A PHYS-06/A	Anno di corso 1	FISICA, STATISTICA E INFORMATICA link			8		

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
7.	BIOS-07/A BIOS-06/A MEDS-01/A	Anno di corso 1	FONDAMENTI BIOMOLECOLARI E FUNZIONALI link			7		
8.	BIOS-15/A	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA link	BURONI SILVIA CV	PA	1	8	
9.	MEDS-23/A MEDS-25/A MEDS-24/C MEDS-25/B BIOS-11/A MEDS-22/A	Anno di corso 1	PRIMO SOCCORSO E PREVENZIONE link			8		
10.	AGRI-07/A	Anno di corso 1	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (modulo di TECNOLOGIE ALIMENTARI) link			2	16	
11.	ECON-10/A	Anno di corso 1	SCIENZE MERCEOLOGICHE (modulo di TECNOLOGIE ALIMENTARI) link	RICCARDI MARIA PIA CV	PA	2	16	
12.	GSPS-05/A ECON-08/A PSIC-01/A	Anno di corso 1	SCIENZE UMANE E GESTIONALI link			6		
13.	MEDS-08/C	Anno di corso 1	SICUREZZA ALIMENTARE (modulo di SICUREZZA E GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE) link	DE GIUSEPPE RACHELE CV	RD	3	24	
14.	ECON-06/A MEDS-24/B MEDS-26/B MEDS-08/C	Anno di corso 1	SICUREZZA E GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE link			8		
15.	MEDS-26/B	Anno di corso 1	TECNICHE DIETETICHE 1 (modulo di SICUREZZA E GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE) link	TESTA LIDIA CV		2	16	

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
16.	ECON-10/A AGRI-07/A	Anno di corso 1	TECNOLOGIE ALIMENTARI link			4		
17.	MEDS-26/B	Anno di corso 1	TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE I ANNO link			6		
18.	MEDS-08/C	Anno di corso 2	ALIMENTAZIONE NELLO SPORT link			1		
19.	MEDS-08/C MEDS-26/B	Anno di corso 2	BASI DI DIETETICA link			7		
20.	BIOS-07/A BIOS-06/A MEDS-08/C	Anno di corso 2	BASI DI NUTRIZIONE link			8		
21.	BIOS-07/A	Anno di corso 2	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (modulo di BASI DI NUTRIZIONE) link			3		
22.	MEDS-08/C	Anno di corso 2	COUNSELING NUTRIZIONALE link			1		
23.	MEDS-08/C	Anno di corso 2	DIETETICA DELL'ETA' ADULTA IN CONDIZIONI FISIologiche (modulo di BASI DI DIETETICA) link			2		
24.	MEDS-26/B	Anno di corso 2	DIETETICA DELLA COLLETTIVITA' (modulo di BASI DI DIETETICA) link			2		
25.	MEDS-26/B	Anno di corso 2	EDUCAZIONE ALIMENTARE (modulo di BASI DI DIETETICA) link			2		
26.	MEDS-08/C	Anno di corso 2	ETICA E DEONTOLOGIA PROFESSIONALE (modulo di BASI DI DIETETICA) link			1		
27.	BIOS-06/A	Anno di corso 2	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (modulo di BASI DI NUTRIZIONE) link			2		
28.	MEDS-08/C	Anno di corso 2	LABORATORIO DI CUCINA DIDATTICA link			1		
29.	MEDS-08/C	Anno di corso 2	LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE II ANNO link			1		

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
30.	MEDS-05/A	Anno di corso 2	MEDICINA INTERNA (modulo di SCIENZE INTERDISCIPLINARI CLINICHE) link			2		
31.	MEDS-08/C	Anno di corso 2	METODOLOGIA DIETETICA 1 (modulo di METODOLOGIE DIETETICHE) link			4		
32.	MEDS-08/C	Anno di corso 2	METODOLOGIE DIETETICHE link			7		
33.	MEDS-08/C	Anno di corso 2	NUTRITION CARE PROCESS TERMINOLOGY link			2		
34.	MEDS-08/C	Anno di corso 2	NUTRIZIONE UMANA E SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE (modulo di BASI DI NUTRIZIONE) link			3		
35.	MEDS-09/A	Anno di corso 2	ONCOLOGIA MEDICA (modulo di SCIENZE INTERDISCIPLINARI CLINICHE) link			1		
36.	MEDS-08/C	Anno di corso 2	PRINCIPI DI DIETETICA (modulo di METODOLOGIE DIETETICHE) link			3		
37.	MEDS-09/A MEDS-05/A	Anno di corso 2	SCIENZE INTERDISCIPLINARI CLINICHE link			3		
38.	MEDS-26/B	Anno di corso 2	TIROCINIO PROFESSIONALE II ANNO link			30		
39.	MEDS-26/B	Anno di corso 2	TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE II ANNO A (modulo di TIROCINIO PROFESSIONALE II ANNO) link			13		
40.	MEDS-26/B	Anno di corso 2	TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE II ANNO B (modulo di TIROCINIO PROFESSIONALE II ANNO) link			17		
41.	NN	Anno di corso 3	ALTRE ATTIVITA' III ANNO link			3		

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
42.	MEDS-07/B	Anno di corso 3	CARDIOLOGIA (modulo di MALATTIE APPARATO CARDIOVASCOLARE E RENALE) link			2		
43.	MEDS-06/A	Anno di corso 3	CHIRURGIA GENERALE (modulo di MALATTIE APPARATO DIGERENTE) link			2		
44.	MEDS-08/A MEDS-26/B	Anno di corso 3	DIETETICA IN CONDIZIONI FISIOPATOLOGICHE link			7		
45.	MEDS-20/A	Anno di corso 3	DIETETICA NELLA PRIMA INFANZIA E NELL'ETA' EVOLUTIVA (modulo di FISIOPATOLOGIA DELL'INFANZIA E DELL'ETA' EVOLUTIVA ED ELEMENTI DI PSICOLOGIA CLINICA) link			2		
46.	MEDS-26/B	Anno di corso 3	DIETOTERAPIA (modulo di DIETETICA IN CONDIZIONI FISIOPATOLOGICHE) link			3		
47.	MEDS-26/B	Anno di corso 3	ELEMENTI DI NUTRIZIONE ARTIFICIALE (modulo di NUTRIZIONE ARTIFICIALE) link			2		
48.	MEDS-08/A	Anno di corso 3	ENDOCRINOLOGIA (modulo di DIETETICA IN CONDIZIONI FISIOPATOLOGICHE) link			2		
49.	PSIC-04/B MEDS-20/A	Anno di corso 3	FISIOPATOLOGIA DELL'INFANZIA E DELL'ETA' EVOLUTIVA ED ELEMENTI DI PSICOLOGIA CLINICA link			4		
50.	MEDS-10/A	Anno di corso 3	GASTROENTEROLOGIA (modulo di MALATTIE APPARATO DIGERENTE) link			2		

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
51.	MEDS-08/C	Anno di corso 3	LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE III ANNO link			2		
52.	MEDS-07/B MEDS-08/B	Anno di corso 3	MALATTIE APPARATO CARDIOVASCOLARE E RENALE link			5		
53.	MEDS-06/A MEDS-26/B MEDS-10/A	Anno di corso 3	MALATTIE APPARATO DIGERENTE link			5		
54.	MEDS-26/B	Anno di corso 3	METODOLOGIA DIETETICA DELL'APPARATO CARDIOVASCOLARE E RENALE (modulo di DIETETICA IN CONDIZIONI FISIOPATOLOGICHE) link			2		
55.	MEDS-26/B	Anno di corso 3	METODOLOGIA DIETETICA DELL'APPARATO GASTROENTERICO (modulo di MALATTIE APPARATO DIGERENTE) link			1		
56.	MEDS-08/B	Anno di corso 3	NEFROLOGIA GENERALE (modulo di MALATTIE APPARATO CARDIOVASCOLARE E RENALE) link			3		
57.	MEDS-26/B	Anno di corso 3	NUTRIZIONE ARTIFICIALE link			3		
58.	PSIC-04/B	Anno di corso 3	PSICOLOGIA CLINICA (modulo di FISIOPATOLOGIA DELL'INFANZIA E DELL'ETA' EVOLUTIVA ED ELEMENTI DI PSICOLOGIA CLINICA) link			2		
59.	MEDS-08/C	Anno di corso 3	TECNICHE DIETETICHE 3 link			2		
60.	MEDS-26/B	Anno di corso 3	TECNICHE DIETETICHE IN NUTRIZIONE ARTIFICIALE (modulo di NUTRIZIONE ARTIFICIALE) link			1		

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
61.	MEDS-26/B	Anno di corso 3	TIROCINIO PROFESSIONALE III ANNO link			24		
62.	MEDS-26/B	Anno di corso 3	TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE III ANNO A (modulo di TIROCINIO PROFESSIONALE III ANNO) link			10		
63.	MEDS-26/B	Anno di corso 3	TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE III ANNO B (modulo di TIROCINIO PROFESSIONALE III ANNO) link			14		

Servizi per gli studenti

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

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

Calendario degli esami di profitto

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

Calendario sessioni della Prova finale

<https://medicina.unipv.it/it/didattica/corsi-di-laurea/esami-di-laurea>

Data di inizio dell'attività didattica

01/10/2026

Infrastrutture

Aule

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

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [AuleInformatiche.pdf](#) 

Sale Studio

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

Pdf inserito: [AuleStudio.pdf](#) 

Biblioteche

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

Pdf inserito: [Biblioteche e sale studio.pdf](#) 

Servizi a supporto

Orientamento in ingresso e in itinere

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

Pdf inserito: [SUA corsi triennali.pdf](#) 

Tutorato

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

Pdf inserito: [Tutorato_1Fsi.pdf](#) 

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

Pdf inserito: [assistenza tirocini_dietistica.pdf](#) 

Accompagnamento al lavoro

Pdf inserito: [AccompagnLav_dietistica.pdf](#) 

Eventuali altre iniziative

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale

Pdf inserito: [Allegato Accordi Erasmus e internaz..pdf](#) 

Inserimento atenei in convenzione

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale

Nessun Ateneo in convenzione inserito

Monitoraggio dei risultati

Opinioni studenti

<https://sisvaldidat.it/>

Opinioni dei laureati

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

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

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

Efficacia Esterna

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

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

L'Ateneo effettua indagini sistematiche attraverso il modulo di gestione dei tirocini di Almalaurea per rilevare sia le opinioni degli studenti che quelle degli enti e delle aziende che hanno ospitato uno studente per stage o tirocinio, al fine di avere valutazioni anche di tipo comparativo. I risultati sono stati analizzati dal GdL Tirocini; si valuterà successivamente l'integrazione di questi dati nei processi di Assicurazione Qualità.

Organizzazione e gestione della qualità

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

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: [D1.Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo_2026.03.18.pdf](#) 

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

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

Riesame annuale

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.

Documenti di Assicurazione della Qualità