



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università Politecnica delle MARCHE
<b>Nome del corso in italiano</b>	Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista) ( <i>IdSua:1623000</i> )
<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, inglese
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="https://www.medicina.univpm.it/?q=node/1441">https://www.medicina.univpm.it/?q=node/1441</a>
<b>Tasse</b>	<a href="http://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServePG.php/P/327010013479/M/659810013400">http://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServePG.php/P/327010013479/M/659810013400</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	SALVOLINI Eleonora
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	CONSIGLIO DI CORSO DI STUDI
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	SCIENZE CLINICHE SPECIALISTICHE ED ODONTOSTOMATOLOGICHE (Dipartimento Legge 240)
<b>Eventuali strutture didattiche coinvolte</b>	MEDICINA SPERIMENTALE E CLINICA SCIENZE BIOMEDICHE E SANITA' PUBBLICA SCIENZE CLINICHE E MOLECOLARI
<b>Docenti di Riferimento</b>	

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BATTINO	Maurizio Antonio		PO	1	
2.	GIULIANI	Angelica		ID	1	
3.	MARONI	Luca		PA	1	
4.	ORTENZI	Monica		RD	1	

**Rappresentanti Studenti** RICCIARDI KATIA s1112570@studenti.univpm.it

**Gruppo di gestione AQ**  
 JESSICA AMICUCCI  
 Simona DE INTRONA  
 Eleonora SALVOLINI  
 Arianna VIGNINI

**Tutor**  
 SIMONA DE INTRONA  
 Eleonora SALVOLINI  
 Arianna VIGNINI  
 Valentina POZZI  
 Tiziana GALEAZZI



## Il Corso di Studio in breve

27/05/2025

Il Corso di Laurea in Dietistica è un Corso di Laurea triennale, unico nella Regione Marche, istituito presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia.

### Modalità di ammissione

L'accesso al Corso di Laurea è a numero programmato e prevede un esame di ammissione predisposto secondo le indicazioni ministeriali.

### Obiettivi formativi

L'obiettivo di tale Corso di Laurea è quello di formare una figura professionale appartenente alla classe 3 delle professioni sanitarie dell'area tecnico-assistenziale, cui competono le attribuzioni del D.M. del Ministero della Sanità del 14 settembre 1994, n. 744. Il laureato in Dietistica è in grado di eseguire attività specifiche relative alla nutrizione e alla dietetica in ambito sia preventivo sia clinico. In particolare, è competente in tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione, ivi compresi gli aspetti educativi e di collaborazione all'attuazione delle politiche alimentari, nel rispetto della normativa vigente. Collabora inoltre al mantenimento e al recupero di un buono stato di salute nell'ambito della prevenzione e delle varie patologie del singolo, di collettività e di gruppi di popolazione.

Partecipa altresì alla stesura e alla realizzazione di progetti di ricerca in ambito nutrizionale.

### Percorso formativo

Il percorso formativo è funzionale ai diversi sbocchi occupazionali e prevede insegnamenti teorico-pratici nelle discipline di base e cliniche e tirocini nell'ambito del settore scientifico disciplinare specifico della professione (MED/49), per un totale di 180 CFU (Crediti Formativi Universitari). Il tirocinio pratico professionalizzante viene effettuato presso strutture assistenziali e non, identificate in relazione alla pertinenza rispetto agli obiettivi formativi dei diversi anni di corso, presenti sul territorio regionale e sotto la supervisione di personale qualificato appartenente alla professione. Esso rappresenta un

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

Al fine di favorire la mobilità internazionale degli studenti e dei laureati e di facilitare i processi di inserimento lavorativo nelle strutture sanitarie, alcuni insegnamenti obbligatori del corso vengono offerti in lingua inglese: Physiology of nutrition (1° anno), Respiratory Diseases (2°), Psychiatry (3°) e Statistical Methods for Experimental Research (3°). Inoltre, per sviluppare la conoscenza del linguaggio specialistico della professione sanitaria di riferimento della classe, con riferimento anche ai lessici tecnico-disciplinari specifici, oltre all'insegnamento della lingua inglese (liv. B1) è prevista l'erogazione di un insegnamento di Inglese Scientifico (Scientific English) attraverso il quale lo studente acquisirà competenze linguistiche equiparabili al livello B2.

Parte dei crediti di tirocinio possono essere conseguiti all'estero nell'ambito del programma Erasmus + Traineeship. La formazione si conclude con un esame teorico-pratico con valore abilitante alla professione di Dietista e con la realizzazione e discussione di un progetto di tesi.

#### Sbocchi professionali

A conclusione del triennio il laureato in Dietistica avrà acquisito le conoscenze e le abilità tecniche per inserirsi professionalmente in strutture sanitarie pubbliche o private, nell'industria alimentare o in aziende di ristorazione collettiva. Il laureato avrà inoltre sviluppato le capacità di apprendimento e le competenze necessarie per proseguire gli studi iscrivendosi a Corsi di Laurea Magistrale, Master o corsi di perfezionamento.

The Bachelor's Degree Course in Dietistics, the only one in the Marche Region, is established at the Faculty of Medicine and Surgery.

#### Admission procedure

The Course has a programmed number of students and the admission exam follows the ministerial guidelines.

#### Learning objectives

The objective of this Course is to train a professional figure belonging to the class 3 of health professions in the technical-assistance area, who is responsible for the duties established by Health Ministry Decree n. 744, 14th September 1994. The graduate in Dietistics is able to perform specific activities related to nutrition and dietetics in the preventive and clinical fields. In particular, he/she is competent for all activities aimed at the correct application of food and nutrition, including educational and collaborative aspects for the implementation of food policies, in compliance with current legislation.

Moreover, he/she collaborates in the maintenance and recovery of a good state of health in the context of prevention and of various pathologies of the individual, community and population groups. In addition he/she participates in the drafting and implementation of research projects in the nutritional field. The curriculum is functional to employment opportunities and includes theoretical and practical teachings in basic and clinical disciplines, as well as internships in the specific professional sector (MED/49), for a total of 180 CFU. The practical traineeship is carried out in public and private care facilities, pertinent to the training objectives of the different years of Course, located in the region and under the supervision of qualified professionals. It represents a qualifying element of the training offer, because it allows the student to deepen specific and professionalizing techniques, with increasing responsibility and autonomy, in a different context than classroom exercises.

In order to promote the international mobility of students and graduates and to facilitate the processes of job placement in health facilities, some mandatory teachings of the Course are offered in English: Physiology of nutrition (1st year), Respiratory Diseases (2nd), Psychiatry (3rd) and Statistical Methods for Experimental Research (3rd). Furthermore, in order to develop the knowledge of the specialized language of this healthcare profession, with reference also to the field-specific technical terminology, in addition to the teaching of the English language (level B1), the Course provides a Scientific English teaching, through which the student will acquire language skills comparable to level B2.

It is possible to carry out part of the internship abroad, under the Erasmus + Traineeship program.

The Course ends with a theoretical-practical exam allowing the practice of the profession, as well as with the realization

and dissertation of a thesis project.

#### Career opportunities

At the end of the three-year period the graduate in Dietistics will have acquired the knowledge and technical skills to enter the professional field in public and private healthcare facilities, in the food industry, or in collective catering companies. The graduate will also have developed the learning abilities and skills necessary to pursue further studies, enrolling in Master's Degree Programs, Postgraduate Courses, or Advanced Training Programs.

Link: <https://www.medicina.univpm.it/?q=corso-di-laurea-dietistica-abilitante-alla-professione-sanitaria-di-dietista>



## QUADRO A1.a

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

12/06/2019

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

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

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

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

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

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

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



## QUADRO A1.b

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

17/04/2025



Dal momento che i laureati che escono dal CdL in Dietistica trovano occupazione perlopiù nell'ambito della Regione Marche, tali consultazioni vedono solitamente coinvolti soprattutto i rappresentanti regionali dell'Ordine dei Tecnici Sanitari di Radiologia Medica e delle Professioni Sanitarie Tecniche, della Riabilitazione e della Prevenzione e dell'Albo dei Dietisti, che mantengono dei rapporti stretti e costanti con il CdS grazie anche alle attività seminariali extracurricolari da essi tenute e alla loro partecipazione alla valutazione degli studenti nel corso della prova finale. Al fine di ampliare le attività di consultazione e rendere la preparazione dei laureati in Dietistica sempre più in grado di rispondere alle necessità del mondo del lavoro, nel 2021 era stata avviata un'azione di miglioramento che si è conclusa a novembre 2024, risultando attuata ed efficace. In particolare, in questi tre anni si sono svolti degli incontri ai quali hanno partecipato Presidente,

Direttore ADP e Responsabile AQ del CdS e il Presidente della Commissione d'Albo delle Marche. All'ordine del giorno c'erano l'organizzazione di un corso di formazione rivolto alle guide di tirocinio e dei seminari extracurricolari, il monitoraggio della corrispondenza tra obiettivi e attività formative e l'analisi dei dati occupazionali e delle previsioni di impiego. Nell'ambito delle consultazioni con le parti interessate sono stati inoltre somministrati dei questionari alle aziende CAMST Soc. Coop. a r.l. e ASSO (Azienda Speciale Servizi Osimo), che hanno accolto studenti e laureati del CdS in Dietistica per attività di stage e tirocinio ed hanno espresso la loro soddisfazione, pur evidenziando delle lacune nella preparazione degli stessi relativamente alla ristorazione scolastica, lacune che verranno colmate attraverso l'inserimento di attività seminariali ad hoc. Nell'ottica del monitoraggio continuo della qualità delle attività formative erogate dal CdS in Dietistica ed allo scopo di verificare il grado di corrispondenza con le esigenze del mondo del lavoro è stato somministrato un questionario anche ai laureati negli AA dal 2017/2018 al 2021/2022. Dai risultati di tale indagine emerge che il tempo intercorso tra la laurea e l'impiego come Dietista è di un anno o meno per il 54,5% di coloro che hanno risposto. La maggior parte di essi ha un'occupazione a tempo pieno in strutture sia pubbliche (55%) che private (45%). Alla luce dei risultati dell'indagine post-laurea si è ritenuto opportuno intraprendere un'azione di miglioramento (AM n. 1/2024), al fine di migliorare l'occupabilità dei laureati in Dietistica a un anno dal titolo. Per quanto riguarda il 2024, il verbale dell'incontro con il Presidente della Commissione d'Albo delle Marche e i risultati dei questionari sono allegati al verbale del Consiglio di CdS (CCdS) del 7 maggio 2024, durante il quale è stato discusso quanto emerso da tali consultazioni. Nel corso della seduta del CCdS del 23 dicembre 2024 sono stati invece discussi i risultati dei questionari somministrati agli studenti del II e III anno di corso (nell'a.a. 2023-2024 il I anno di corso non era attivo) in occasione delle prove finali di laboratorio e di tirocinio (settembre 2024) e riguardanti l'attività didattica professionalizzante, da cui emerge, da parte della totalità degli studenti, un giudizio globale positivo relativamente alla formazione ricevuta, che è risultata essere coerente con gli obiettivi da perseguire. Per quanto concerne il 2025, gli incontri di consultazione sono previsti in occasione dei seminari finalizzati all'approfondimento dei contenuti dell'attività didattica professionalizzanti, che si terranno nel mese di giugno. Alle aziende di ristorazione che fanno parte della rete formativa del CdS e agli studenti del I e III anno di corso i questionari saranno somministrati al termine del periodo di tirocinio, mentre ai laureati verranno somministrati nel mese di dicembre, così da poter raccogliere i dati relativi all'occupabilità a un anno di coloro che si sono laureati nella seduta di novembre 2024.

Link: <https://www.medicina.univpm.it/?q=consultazione-con-le-organizzazioni-rappresentative-3> ( Consultazioni )



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

## Dietista

### funzione in un contesto di lavoro:

Il laureato in dietistica:

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

### competenze associate alla funzione:

I laureati in Dietistica, cui competono le attribuzioni previste dal D.M. del Ministero della sanità 14 settembre 1994, n.

744 e successive modificazioni ed integrazioni; svolgono attività di studio, didattica e consulenza professionale, nei servizi sanitari ed in quelli dove si richiedono le loro competenze professionali; verificano la corretta applicazione della alimentazione e della nutrizione curando gli aspetti educativi e di collaborazione all'attuazione delle politiche alimentari, nel rispetto della normativa vigente; svolgono la loro attività professionale in strutture sanitarie, pubbliche o private, in regime di dipendenza o liberoprofessionale.

**sbocchi occupazionali:**

Settore Sanitario Pubblico (Aziende ospedaliere e Sanitarie)

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



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Dietisti - (3.2.1.4.5)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

14/04/2020

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

L'accesso al corso di Laurea è a numero programmato a livello nazionale ai sensi della Legge 264/1999 ed avviene mediante prova scritta (quesiti a risposta multipla)

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

La prova, oltre che selettiva, è altresì diretta a verificare il possesso di un'adeguata preparazione iniziale. Nel caso in cui la verifica della preparazione iniziale non sia positiva cioè gli studenti ammessi al corso abbiano conseguito una votazione inferiore a quella minima prefissata nelle discipline oggetto di esame ritenute fondamentali, sono previsti specifici obblighi formativi aggiuntivi (OFA) da soddisfare nel primo anno di corso.

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

Il corso in doppia lingua, prevede che lo studente durante il percorso acquisisca una conoscenza, della lingua inglese oltre l'italiano, tale da garantire, durante il percorso una proficua frequenza dell'insegnamento di lingua previsto dal piano di

studi. Il Regolamento Didattico del Corso di Studi dovrà prevedere propedeuticità tra la verifica dell'insegnamento di Lingua Inglese che accerta il raggiungimento di un livello equiparabile al livello B2, ed i successivi insegnamenti erogati in lingua inglese.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

12/05/2025

Per essere ammessi al Corso di Laurea occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore di secondo grado o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo. L'accesso è a numero programmato e avviene mediante una prova concorsuale scritta; la data e le modalità di svolgimento di tale prova ed il numero degli iscrivibili sono definiti annualmente dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) e pubblicati ogni anno in apposito bando di ammissione emanato dall'Ateneo. Le conoscenze e competenze richieste per l'ammissione sono definite annualmente da decreto ministeriale e sono verificate tramite il raggiungimento, nella prova di ammissione, del punteggio minimo previsto. Per conoscere tale punteggio minimo, le discipline cui sono attribuiti gli OFA (Obblighi Formativi Aggiuntivi) e le modalità di svolgimento del recupero, si rinvia al Regolamento Didattico del Corso di Studio.

A seguito dell'ammissione al corso lo studente verrà valutato dal medico competente al fine di verificare l'idoneità alle mansioni richieste dal percorso di tirocinio didattico professionalizzante. L'Università si riserva di verificare, in qualsiasi momento, la persistenza delle condizioni di idoneità alla mansione specifica dello studente su segnalazione del coordinatore teorico pratico e di tirocinio. Gli studenti idonei saranno sottoposti, dalle strutture che ospitano la formazione pratica, alla sorveglianza sanitaria prevista dal D. Lgs. N. 81/2008.

Link: <https://www.medicina.univpm.it/?q=node/5496> ( Regolamento didattico del Corso di Studio )



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

15/04/2020

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

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

I laureati in Dietistica devono dotarsi di una adeguata preparazione nelle discipline di base, tale da consentire loro la migliore comprensione dei più rilevanti elementi che sono alla base dei processi patologici che si sviluppano in età evolutiva, adulta e geriatrica sui quali si focalizza il loro intervento diagnostico.

Devono inoltre raggiungere un livello di conoscenza e competenza nell'uso parlato di almeno una lingua dell'Unione Europea (lingua inglese), oltre all'Italiano, nell'ambito specifico di competenza per lo scambio di informazioni generali che per la comprensione della letteratura scientifica internazionale

A tal fine l'organizzazione del corso, sviluppato in un unico curriculum prevede:

- a) la presenza di insegnamenti obbligatori in italiano ed in inglese;
- a) lo sviluppo della lingua inglese fino al raggiungimento di una conoscenza equiparabile al livello B2;
- b) la propedeuticità tra la verifica dell'insegnamento della lingua inglese, che accerta il raggiungimento di un livello equiparabile al B2, ed i successivi insegnamenti erogati in lingua inglese permettendo al laureato in Dietistica di utilizzare efficacemente l'inglese scientifico ai fini della comunicazione e dell'autoaggiornamento.

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

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

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

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

La durata del Corso è di tre anni:

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

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

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

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

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

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

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

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

Ogni CFU, a seconda della tipologia dell'attività formativa, può valere: 10 ore di lezione frontale + 15 ore di studio dedicato

all'auto-apprendimento dello studente; 15 ore di tirocinio di Laboratorio + 10 ore di studio dedicato all'auto-apprendimento.

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

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

<b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>	<p>Lo studente acquisirà competenze teoriche e operative con riferimento alle seguenti discipline:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- anatomia e fisiologia del corpo umano;</li><li>- biologia e fisiologia della nutrizione;</li><li>- biologia cellulare e molecolare;</li><li>- farmacologia ;</li><li>- biochimica e tecnologie alimentari;</li><li>- chimica degli alimenti ;</li><li>- controllo di qualità, analisi, distribuzione e conservazione degli alimenti e dei prodotti dietetici;</li><li>- terapie dietetiche;</li><li>- legislazione alimentare;</li><li>- economia aziendale..</li></ul> <p>In particolare, il laureato</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- possiede conoscenze di base di chimica, fisica e statistica, fisiologia, morfologia umana e biologia</li><li>- possiede conoscenze approfondite di biochimica, fisiologia, microbiologia, scienze e tecnologie alimentari, chimica degli alimenti;</li><li>- possiede conoscenze relative alle patologie indotte dalla alimentazione ed a quelle correlate alla alimentazione</li><li>- conosce, la legislazione e le problematiche connesse con l'applicazione delle normative nazionali e internazionali relative alla nutrizione ed alla dietetica</li><li>- Ha conoscenze essenziali relative ai rischi di acquisizione delle malattie a trasmissione alimentare e agli interventi di prevenzione e sulla valutazione della qualità igienica degli alimenti;</li><li>- conosce e valuta i caratteri bromatologici ed organolettici degli alimenti crudi e loro trasformazioni conseguenti alla conservazione e cottura;</li><li>- conosce i meccanismi biochimici e fisiologici che regolano la digestione, l'assorbimento, l'utilizzazione metabolica dei principi nutritivi;</li><li>- conosce le funzioni e i processi cognitivi, emotivi e motivazionali e la loro influenza sul comportamento;</li><li>- conosce tecniche di valutazione del comportamento con particolare riferimento al comportamento alimentare;</li></ul>	
--	--	--

- conosce l'eziopatogenesi e la clinica delle principali malattie;
- conosce le basi fisiopatologiche che caratterizzano le varie fasi della vita;
- conosce gli effetti terapeutici e tossici dei farmaci con particolare riferimento ai disordini metabolici e alle interazioni tra i farmaci e nutrienti;
- conosce le modalità di intervento dietetico nutrizionale nell'ambito delle varie patologie e nelle diverse fasce di età e in ambito di ristorazione collettiva;
- conosce i protocolli diagnostico terapeutici con valutazione del caso e definizione degli obiettivi;
- conosce le indicazioni, gli aspetti tecnici, gli aspetti metabolici e delle complicanze della nutrizione artificiale nelle diverse condizioni patologiche;
- conosce le dinamiche relazionali nel rapporto assistenziale e le principali patologie neuropsichiche con particolare attenzione all'approccio dei Disturbi del comportamento alimentare (DCA).

Le conoscenze e capacità di comprensione sopraelencate sono conseguite mediante la partecipazione a lezioni frontali, ad esercitazioni e a percorsi di tirocinio che permettono l'acquisizione di buone capacità professionali.

Gli studenti del Corso di laurea in Dietistica, sui temi delle materie offerte dal CdL, oltre allo studio personale, svolgono esercitazioni in aula, seguiti da docenti e tutor. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso esami orali e scritti, prove in itinere, relazioni sulle esercitazioni, discussione di articoli scientifici, project work e report.

Il confronto con i docenti durante le lezioni frontali e particolarmente durante le esercitazioni e la partecipazione e progetti di ricerca permette allo studente di accrescere le proprie conoscenze

e competenze in ambito clinico-nutrizionale, nel campo della prevenzione delle malattie, in quello della dietoterapia e della Nutrizione Artificiale, nella valutazione del rischio delle tossinfezioni alimentari permettendogli, nel contempo, di accrescere la propria capacità di comprensione.

Inoltre, il laureato in Dietistica acquisirà una preparazione tecnico-scientifica adeguata per operare non solo in ambito ospedaliero, ma anche in ambito industriale (settore alimentare). Alla fine del percorso formativo il laureato sarà inoltre, dotato di tutte quelle conoscenze necessarie per inserirsi nei circuiti della ricerca e programmare un nuovo tipo di ricerca.

**Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Il laureato in Dietistica:

- E in grado di applicare le tecniche di analisi qualitative e quantitative degli alimenti;
- sa calcolare il fabbisogno nutrizionale ed elaborare razioni alimentari per fasce di età;
- è in grado di condurre indagini nutrizionali ed elaborare questionari per la rilevazione delle abitudini e dei consumi alimentari;
- è capace di identificare e gestire i bisogni di assistenza dietetico nutrizionale sotto l'aspetto educativo, preventivo, clinico riabilitativo nei settori specialistici della medicina generale, chirurgica, oncologica, neuropsichiatria e materno-infantile;
- sa programmare e gestire interventi dietetico-nutrizionali nell'ambito dei DCA collaborando attivamente con equipe interprofessionali;
- è in grado di progettare e realizzare attività di sorveglianza nutrizionale quali: raccolta mirata di dati epidemiologici, di consumi alimentari e dello stato nutrizionale (elaborazione di questionari, gestione di diari alimentari, ecc.);
- E in grado di formulare e gestire programmi di ricerca in ambito nutrizionale che

implicano in particolare: definizione degli obiettivi, selezione della casistica, scelta degli strumenti di indagine, raccolta dei dati, analisi dei risultati.

La capacità di applicare conoscenza e comprensione è raggiunta dagli studenti grazie alle lezioni frontali sugli specifici SSD, ai laboratori e alle attività di tirocinio che si svolgono presso i Servizi dietetici e le Unità Operative delle strutture cliniche convenzionate.

Modalità di verifica:

La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso esami orali e scritti, prove in itinere, prove pratiche ed esercitazioni, discussione di articoli scientifici.

▶ QUADRO  
A4.b.2

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

## AREA DELLA FORMAZIONE DI BASE BIOMEDICA e SCIENZA DEGLI ALIMENTI

### Conoscenza e comprensione

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

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

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

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

Conoscere le attività produttive relative a alimenti e bevande.

Il raggiungimento dei risultati di apprendimento viene verificato attraverso prove scritte e/o orali. Per conoscere le modalità di verifica adottate dai singoli insegnamenti (alcuni dei quali sono erogati esclusivamente in lingua inglese) si rimanda ai relativi Syllabus ([https://guide.univpm.it/guide.php?lang=lang-ita&fac=medicina&aa=2021&cds=MT12&af=&doc=&taught\\_in=&period=&cerca=Cerca](https://guide.univpm.it/guide.php?lang=lang-ita&fac=medicina&aa=2021&cds=MT12&af=&doc=&taught_in=&period=&cerca=Cerca))

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

Il raggiungimento dei risultati di apprendimento viene verificato attraverso prove scritte e/o orali. Per conoscere le modalità di verifica adottate dai singoli insegnamenti (alcuni dei quali sono erogati esclusivamente in lingua inglese) si rimanda ai relativi Syllabus ([https://guide.univpm.it/guide.php?lang=lang-ita&fac=medicina&aa=2021&cds=MT12&af=&doc=&taught\\_in=&period=&cerca=Cerca](https://guide.univpm.it/guide.php?lang=lang-ita&fac=medicina&aa=2021&cds=MT12&af=&doc=&taught_in=&period=&cerca=Cerca))

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANATOMIA UMANA (modulo di SCIENZE BIOMEDICHE) [url](#)

BIOCHIMICA (modulo di SCIENZE BIOMEDICHE) [url](#)

BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE (modulo di ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA) [url](#)

BIOLOGIA APPLICATA (modulo di SCIENZE BIOMEDICHE) [url](#)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI (modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E TECNOLOGIE ALIMENTARI) [url](#)

FISIOLOGIA (modulo di SCIENZE BIOMEDICHE) [url](#)

LABORATORIO - PRIMO ANNO [url](#)

MICROBIOLOGIA (modulo di IGIENE, PREVENZIONE, PATOLOGIA) [url](#)

PATOLOGIA CLINICA (modulo di IGIENE, PREVENZIONE, PATOLOGIA) [url](#)

PATOLOGIA GENERALE (modulo di IGIENE, PREVENZIONE, PATOLOGIA) [url](#)

PHYSIOLOGY OF NUTRITION (modulo di ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA) [url](#)

SCIENZE MERCEOLOGICHE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E TECNOLOGIE ALIMENTARI) [url](#)

SEMINARIO - ISTOLOGIA [url](#)

## AREA: SCIENZE DIETETICHE/ASSISTENZA NUTRIZIONALE

### Conoscenza e comprensione

Conoscere i principi base della nutrizione umana e le necessità nutrizionali dell'individuo in condizioni fisiologiche nelle varie fasi della vita.

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

Conoscere i principi di base della farmacologia, con particolare attenzione all'interazione tra farmaci e nutrienti.

Conoscere il ruolo e le funzioni degli integratori alimentari.

Conoscere le basi dell'alimentazione enterale e parenterale.

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

Il raggiungimento dei risultati di apprendimento viene verificato attraverso prove scritte e/o orali. Per conoscere le modalità di verifica adottate dai singoli insegnamenti (alcuni dei quali sono erogati esclusivamente in lingua inglese) si rimanda ai relativi Syllabus ([https://guide.univpm.it/guide.php?lang=lang-ita&fac=medicina&aa=2021&cds=MT12&af=&doc=&taught\\_in=&period=&cerca=Cerca](https://guide.univpm.it/guide.php?lang=lang-ita&fac=medicina&aa=2021&cds=MT12&af=&doc=&taught_in=&period=&cerca=Cerca))

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Saper effettuare una diagnosi dietetico nutrizionale, saper realizzare e monitorare un piano nutrizionale personalizzato.

Saper collaborare con altre figure professionali nella gestione della nutrizione artificiale e nel trattamento dei disturbi del comportamento alimentare.

Il raggiungimento dei risultati di apprendimento viene verificato attraverso prove scritte e/o orali. Per conoscere le modalità di verifica adottate dai singoli insegnamenti (alcuni dei quali sono erogati esclusivamente in lingua inglese) si rimanda ai relativi Syllabus ([https://guide.univpm.it/guide.php?lang=lang-ita&fac=medicina&aa=2021&cds=MT12&af=&doc=&taught\\_in=&period=&cerca=Cerca](https://guide.univpm.it/guide.php?lang=lang-ita&fac=medicina&aa=2021&cds=MT12&af=&doc=&taught_in=&period=&cerca=Cerca))

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CHIRURGIA GENERALE (modulo di SCIENZE MEDICHE (III)) [url](#)

ENDOCRINOLOGIA (modulo di SCIENZE MEDICHE (I)) [url](#)

GASTROENTEROLOGIA (modulo di SCIENZE MEDICHE (I)) [url](#)

GINECOLOGIA E OSTETRICIA (modulo di PATOLOGIE MATERNO INFANTILI) [url](#)

LABORATORIO - SECONDO ANNO [url](#)

MALATTIE CARDIOVASCOLARI (modulo di SCIENZE MEDICHE (II)) [url](#)

MEDICINA INTERNA (modulo di SCIENZE MEDICHE (III)) [url](#)

NEFROLOGIA (modulo di SCIENZE MEDICHE (I)) [url](#)

PEDIATRIA GENERALE E SPECIALISTICA (modulo di PATOLOGIE MATERNO INFANTILI) [url](#)

PROVA IN ITINERE TIROCINIO 2° ANNO [url](#)

RESPIRATORY DISEASES (modulo di SCIENZE MEDICHE (II)) [url](#)

SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE I (modulo di SCIENZE TECNICHE DIETETICHE 1) [url](#)

SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE II (modulo di SCIENZE TECNICHE DIETETICHE 1) [url](#)

SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE III (modulo di SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE 2) [url](#)

SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE IV (modulo di SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE 2) [url](#)

SEMINARIO - BIOCHIMICA CLINICA [url](#)

SEMINARIO - FARMACOLOGIA [url](#)

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

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

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

### Conoscenza e comprensione

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

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

Conoscere i concetti base dell'epidemiologia e della profilassi delle principali tossinfezioni alimentari.

Conoscere le alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, contraffazioni e le modalità di conservazione degli alimenti.

Conoscere la normativa vigente in ambito di sicurezza alimentare.

Conoscere le tecniche di valutazione dello stato nutrizionale.

Conoscere le diverse tipologie nell'ambito della ristorazione collettiva: scolastica, ospedaliera, commerciale.

Il raggiungimento dei risultati di apprendimento viene verificato attraverso prove scritte e/o orali. Per conoscere le modalità di verifica adottate dai singoli insegnamenti si rimanda ai relativi Syllabus ([https://guide.univpm.it/guide.php?lang=lang-ita&fac=medicina&aa=2021&cds=MT12&af=&doc=&taught\\_in=&period=&cerca=Cerca](https://guide.univpm.it/guide.php?lang=lang-ita&fac=medicina&aa=2021&cds=MT12&af=&doc=&taught_in=&period=&cerca=Cerca))

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

Realizzare tabelle dietetiche per gruppi di popolazione.

Nell'ambito del Risk Management del processo assistenziale della nutrizione, essere in grado di valutare il rischio nutrizionale in ambito ospedaliero e di collaborare con altre figure professionali alla stesura dei piani di autocontrollo (HACCP).

Collaborare con altre figure professionali nella gestione del servizio di ristorazione collettiva (stesura dei capitolati d'appalto, controllo HACCP, rilevazione qualità percepita).

Il raggiungimento dei risultati di apprendimento viene verificato attraverso prove scritte e/o orali. Per conoscere le

modalità di verifica adottate dai singoli insegnamenti si rimanda ai relativi Syllabus ([https://guide.univpm.it/guide.php?lang=lang-ita&fac=medicina&aa=2021&cds=MT12&af=&doc=&taught\\_in=&period=&cerca=Cerca](https://guide.univpm.it/guide.php?lang=lang-ita&fac=medicina&aa=2021&cds=MT12&af=&doc=&taught_in=&period=&cerca=Cerca))

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI (*modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E TECNOLOGIE ALIMENTARI*) [url](#)

ECONOMIA AZIENDALE (*modulo di DIRITTO DEL LAVORO, MEDICINA LEGALE E ETICA PROFESSIONALE*) [url](#)

IGIENE GENERALE E APPLICATA (*modulo di IGIENE, PREVENZIONE, PATOLOGIA*) [url](#)

ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (*modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E TECNOLOGIE ALIMENTARI*) [url](#)

LABORATORIO - PRIMO ANNO [url](#)

MEDICINA LEGALE E ETICA PROFESSIONALE (*modulo di DIRITTO DEL LAVORO, MEDICINA LEGALE E ETICA PROFESSIONALE*) [url](#)

PROVA IN ITINERE TIROCINIO 1° ANNO [url](#)

RADIOPROTEZIONE (*modulo di IGIENE, PREVENZIONE, PATOLOGIA*) [url](#)

SCIENZE MERCEOLOGICHE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (*modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E TECNOLOGIE ALIMENTARI*) [url](#)

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

## AREA COMUNICAZIONE

### Conoscenza e comprensione

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

Conoscere le emozioni e i sentimenti ed il loro funzionamento nel comportamento umano.

Conoscere i processi psichici fondamentali.

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

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

Acquisire un uso fluente, in forma scritta e orale, della lingua inglese oltre l'italiano, con riferimento anche ai lessici tecnico-disciplinari specifici per questa classe di laurea. Al fine di ampliare la spendibilità delle competenze fornite in lingua inglese ed operare efficacemente anche in contesti internazionali, sono previste attività formative congrue a far acquisire allo studente, prima del conseguimento della laurea, competenze linguistiche equiparabili al livello B2.

Il raggiungimento dei risultati di apprendimento viene verificato attraverso prove scritte e/o orali. Per conoscere le modalità di verifica adottate dai singoli insegnamenti (alcuni dei quali sono erogati esclusivamente in lingua inglese) si rimanda ai relativi Syllabus ([https://guide.univpm.it/guide.php?lang=lang-ita&fac=medicina&aa=2021&cds=MT12&af=&doc=&taught\\_in=&period=&cerca=Cerca](https://guide.univpm.it/guide.php?lang=lang-ita&fac=medicina&aa=2021&cds=MT12&af=&doc=&taught_in=&period=&cerca=Cerca))

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

Riuscire a realizzare un'efficace comunicazione interpersonale nei lavori di gruppo e all'interno dei team multidisciplinari costituenti i PDTA (Percorsi Diagnostici Terapeutici Assistenziali), in particolare nell'ambito dei trattamenti dei DCA (Disturbi del Comportamento Alimentare).

Leggere, scrivere e sostenere una conversazione in lingua inglese, oltre l'italiano, ad un livello equiparabile al B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER)

Il raggiungimento dei risultati di apprendimento viene verificato attraverso prove scritte e/o orali. Per conoscere le modalità di verifica adottate dai singoli insegnamenti (alcuni dei quali sono erogati esclusivamente in lingua inglese) si rimanda ai relativi Syllabus ([https://guide.univpm.it/guide.php?lang=lang-ita&fac=medicina&aa=2021&cds=MT12&af=&doc=&taught\\_in=&period=&cerca=Cerca](https://guide.univpm.it/guide.php?lang=lang-ita&fac=medicina&aa=2021&cds=MT12&af=&doc=&taught_in=&period=&cerca=Cerca))

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

LABORATORIO - SECONDO ANNO [url](#)

LINGUA INGLESE (modulo di SCIENZE UMANE, SOCIO - PSICOLOGICHE, ABILITA' LINGUISTICHE) [url](#)

PSICOLOGIA CLINICA (modulo di PSICHIATRIA E PSICOLOGIA) [url](#)

PSICOLOGIA GENERALE (E DEL COMPORTAMENTO) (modulo di SCIENZE UMANE, SOCIO - PSICOLOGICHE, ABILITA' LINGUISTICHE) [url](#)

PSYCHIATRY (modulo di PSICHIATRIA E PSICOLOGIA) [url](#)

SCIENTIFIC ENGLISH (modulo di SCIENZE UMANE, SOCIO - PSICOLOGICHE, ABILITA' LINGUISTICHE) [url](#)

SOCIOLOGIA GENERALE (modulo di SCIENZE UMANE, SOCIO - PSICOLOGICHE, ABILITA' LINGUISTICHE) [url](#)

## AREA RICERCA IN AMBITO NUTRIZIONALE

### Conoscenza e comprensione

Conoscere le basi dell'attività di ricerca con particolare attenzione alla capacità di interpretazione critica.

Conoscere gli strumenti statistici necessari per descrivere ed analizzare i dati e per estrapolare dai dati informazioni utili.

Conoscere i fondamenti dell'informatica, in particolare in ambito sanitario.

Il raggiungimento dei risultati di apprendimento viene verificato attraverso prove scritte e/o orali. Per conoscere le modalità di verifica adottate dai singoli insegnamenti (alcuni dei quali sono erogati esclusivamente in lingua inglese) si rimanda ai relativi Syllabus ([https://guide.univpm.it/guide.php?lang=lang-ita&fac=medicina&aa=2021&cds=MT12&af=&doc=&taught\\_in=&period=&cerca=Cerca](https://guide.univpm.it/guide.php?lang=lang-ita&fac=medicina&aa=2021&cds=MT12&af=&doc=&taught_in=&period=&cerca=Cerca))

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Saper applicare la statistica nell'attività professionale.

Saper interpretare i risultati della ricerca ed applicarli nell'attività professionale.

Saper effettuare ricerche bibliografiche ed interpretare in modo critico le informazioni scientifiche, al fine di utilizzarle nella propria pratica professionale.

Saper gestire un database e la cartella clinica nutrizionale informatizzata.

Il raggiungimento dei risultati di apprendimento viene verificato attraverso prove scritte e/o orali. Per conoscere le modalità di verifica adottate dai singoli insegnamenti (alcuni dei quali sono erogati esclusivamente in lingua inglese) si rimanda ai relativi Syllabus ([https://guide.univpm.it/guide.php?lang=lang-ita&fac=medicina&aa=2021&cds=MT12&af=&doc=&taught\\_in=&period=&cerca=Cerca](https://guide.univpm.it/guide.php?lang=lang-ita&fac=medicina&aa=2021&cds=MT12&af=&doc=&taught_in=&period=&cerca=Cerca))

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

INFORMATICA (modulo di METODOLOGIA DELLA RICERCA) [url](#)

LINGUA INGLESE (modulo di SCIENZE UMANE, SOCIO - PSICOLOGICHE, ABILITA' LINGUISTICHE) [url](#)

PROVA IN ITINERE TIROCINIO 2° ANNO [url](#)

PROVA IN ITINERE TIROCINIO 3° ANNO [url](#)

SCIENTIFIC ENGLISH (*modulo di SCIENZE UMANE, SOCIO - PSICOLOGICHE, ABILITA' LINGUISTICHE*) [url](#)

SISTEMI DI ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI (*modulo di METODOLOGIA DELLA RICERCA*) [url](#)

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

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



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio  
Abilità comunicative  
Capacità di apprendimento

**Autonomia di giudizio**

L'autonomia di giudizio viene intesa in termini di acquisizione consapevole con riferimento a: valutazione e interpretazione di dati sperimentali di laboratorio e loro utilizzo in ambito alimentare, nutrizionale e tecnologico; valutazione critica della qualità dei processi per la produzione, trasformazione dei prodotti alimentari; scelta di protocolli nutrizionali sia in ambito fisiologico che clinico ; valutazione del rischio e della sicurezza in ambito alimentare e nutrizionale; principi di deontologia professionale e approccio scientifico alle problematiche bioetiche. In particolare il laureato in Dietistica:

- è in grado di valutare lo stato di nutrizione di persone sane e malate utilizzando strumenti idonei (anamnesi alimentare, antropometria, psicometria, bioimpedenziometria ecc.) e sa interpretare i risultati relativi alle rilevazioni effettuate;
- è capace di valutare l'efficacia dei programmi e degli interventi nutrizionali nell'ambito della prevenzione e nel trattamento delle varie patologie;
- possiede le capacità per impostare e realizzare in autonomia programmi di educazione nutrizionale per gruppi di popolazione;
- è in grado di gestire autonomamente il trattamento nutrizionale per persone sane e malate, valutando ed eventualmente realizzando un intervento di nutrizione artificiale sia in ambito ospedaliero che domiciliare.

Gli strumenti didattici finalizzati al raggiungimento dell'autonomia di giudizio includono una intensa attività teorica sugli specifici SSD caratterizzanti e pratica presso sedi di tirocinio. E' prevista inoltre la riflessione, rielaborazione e presentazione in aula di testi scientifici analizzati da singoli o da gruppi di studenti.

Modalità di verifica:

La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso esami orali e scritti, prove in itinere, relazioni sulle esercitazioni, discussione di articoli scientifici, simulazione di casi clinici in nutrizione umana e clinica, project work e report.

**Abilità comunicative**

- Il laureato in Dietistica:
- conosce e sa comunicare in modo corretto sia in lingua italiana che in quella

inglese;

- conosce e sa utilizzare le tecniche di informazione finalizzate alla modifica dei comportamenti alimentari e degli stili di vita che influenzano le condizioni di salute e applica le tecniche di formazione rilevanti ai fini preventivi;
- è in grado di inserirsi e partecipare a lavori di gruppo, di svolgere attività di coordinamento e, quando necessario, conduce e partecipa a gruppi di lavoro interprofessionali
- sa esporre contenuti, informazioni e idee relative al proprio campo di studi utilizzando adeguate forme comunicative a seconda degli interlocutori.
- conosce ed utilizza un linguaggio appropriato in funzione delle caratteristiche del paziente ed offre adeguato supporto psicologico.

L'abilità nella comunicazione è acquisita mediante attività didattiche che prevedono sia lezioni frontali, sia esercitazioni teorico pratiche sia attività di laboratorio che tirocinio professionalizzante.

Il livello di abilità comunicativa scritta e orale viene valutata in occasione delle verifiche periodiche delle attività, che prevedono prove scritte e/o orali, simulazione di casi clinici in nutrizione umana e clinica, discussione dei risultati in gruppi di lavoro, project work e report.

**Capacità di apprendimento**

Il laureato in Dietistica:

- E in grado di aggiornarsi sulla normativa, i metodi, le tecniche e gli strumenti di settore attraverso la consultazione e lo studio di fonti bibliografiche e siti nazionali ed internazionali;
- acquisisce un metodo di studio e la capacità di lavorare per obiettivi sia in gruppo che in maniera autonoma;
- applica i metodi di apprendimento sviluppati per aggiornare e approfondire i contenuti studiati in contesti professionali, in percorsi di studio successivi e nell'ambito della ricerca.

Le capacità di apprendimento si sviluppa durante l'intero percorso di studio attraverso lo studio individuale, il confronto con i docenti negli incontri a supporto della didattica, valutando il contributo critico dimostrato nel corso di attività seminariali e di tirocinio clinico, durante le verifiche orali, le revisioni degli elaborati scritti e le esercitazioni di laboratorio. Occasioni fondamentali per ampliare le capacità di apprendimento dello studente sono il tirocinio e l'attività svolta per la preparazione della prova finale.

Modalità di verifica:

La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso esami orali, prove in itinere, relazioni, discussione di articoli scientifici, project work e report.



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

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

Il tema della tesi di laurea può essere:

- a. compilativo: analisi e discussione di un problema generale o specifico del Corso di Laurea in Logopedia attraverso i dati della Letteratura;
- b. sperimentale: impostazione di una tematica di studio ed esecuzione di un piano specifico di ricerca.

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

avere seguito tutti i Corsi di insegnamento ed avere superato i relativi esami,  
aver ottenuto, complessivamente, 180 CFU

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

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

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

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



Le modalità di svolgimento dell'esame finale sono disciplinate dal Regolamento Didattico di Ateneo, e dal Regolamento didattico del corso di laurea.

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

- la prova pratica, propedeutica alla dissertazione della tesi e strutturata in modo da permettere ai candidati di dimostrare di aver acquisito le conoscenze e le abilità pratiche e tecniche inserite nel contesto operativo previsto dal profilo professionale e previste nel Regolamento dell'Attività Formativa Professionalizzante (Tirocinio Pratico e Laboratorio Professionale) del Corso di Laurea

- la tesi di laurea, consistente nella preparazione, redazione, dissertazione e discussione di un elaborato scritto prodotto in forma originale da parte del candidato sotto la guida di un Relatore, che può individuare un Correlatore per seguire il candidato nello svolgimento della tesi. Tale elaborato deve essere incentrato sulle peculiarità tecnico-professionali della professione sanitaria specifica.

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

La Commissione per la prova finale è composta complessivamente da 7 membri, nominati dal Preside della Facoltà di Medicina e Chirurgia su proposta del Presidente del Corso di Laurea. Nel computo dei componenti della Commissione devono essere previsti almeno 2 membri designati dall'Albo professionale. Alla prova finale partecipa anche una rappresentanza di nomina ministeriale.

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

- 1) Media esami
- 2) Prova pratica e Tesi
- 3) Durata degli studi
- 4) Lodi esami di profitto
- 5) Scambi internazionali

Le due diverse parti dell'unica prova finale vengono valutate in maniera uguale, concorrendo entrambe alla determinazione del voto finale dell'esame. La lode è assegnata con il parere favorevole dei due terzi della commissione. Il mancato superamento della prova pratica esclude il candidato dalla dissertazione della tesi; l'esame finale si ritiene pertanto non superato e va ripetuto interamente in una seduta successiva.

Link: <https://www.medicina.univpm.it/?q=esame-di-laurea-7> ( Prova finale )



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Link: <https://www.medicina.univpm.it/?q=node/5496>

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://www.medicina.univpm.it/?q=cl-dietistica-calendario-e-orario-attivit%C3%A0-formative>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

[https://univpm.esse3.cineca.it/ListaAppelliOfferta.do?fac\\_id=10278&cds\\_id=10377&data\\_da=23/08/2024&data\\_a=19/02/2025&btnSubmit=1](https://univpm.esse3.cineca.it/ListaAppelliOfferta.do?fac_id=10278&cds_id=10377&data_da=23/08/2024&data_a=19/02/2025&btnSubmit=1)

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

[https://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServeFile.php/f/CALENDARIO\\_SEDUTE\\_DI\\_LAUREE.pdf](https://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServeFile.php/f/CALENDARIO_SEDUTE_DI_LAUREE.pdf)

▶ 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/09 BIO/10	Anno di corso 1	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA <a href="#">link</a>			6		
2.	BIO/16	Anno di	ANATOMIA UMANA (modulo di SCIENZE BIOMEDICHE) <a href="#">link</a>			4	40	

		corso 1					
3.	BIO/10	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE ( <i>modulo di ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA</i> ) <a href="#">link</a>	VIGNINI ARIANNA <a href="#">CV</a>	PA	3	30
4.	BIO/13	Anno di corso 1	BIOLOGIA APPLICATA ( <i>modulo di SCIENZE BIOMEDICHE</i> ) <a href="#">link</a>	ARMENI TATIANA <a href="#">CV</a>	PA	2	20
5.	CHIM/10	Anno di corso 1	CHIMICA DEGLI ALIMENTI ( <i>modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E TECNOLOGIE ALIMENTARI</i> ) <a href="#">link</a>	GALEAZZI TIZIANA <a href="#">CV</a>	RU	2	20
6.	CHIM/10 VET/04 AGR/15	Anno di corso 1	CHIMICA DEGLI ALIMENTI E TECNOLOGIE ALIMENTARI <a href="#">link</a>			6	
7.	MED/42	Anno di corso 1	IGIENE GENERALE E APPLICATA ( <i>modulo di IGIENE, PREVENZIONE, PATOLOGIA</i> ) <a href="#">link</a>	GASPERINI BEATRICE <a href="#">CV</a>		2	20
8.	MED/42 MED/07 MED/05 MED/36 MED/04	Anno di corso 1	IGIENE, PREVENZIONE, PATOLOGIA <a href="#">link</a>			10	
9.	VET/04	Anno di corso 1	ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE ( <i>modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E TECNOLOGIE ALIMENTARI</i> ) <a href="#">link</a>	MASSI ANDREA <a href="#">CV</a>		2	20
10.	MED/49	Anno di corso 1	LABORATORIO - PRIMO ANNO <a href="#">link</a>			2	30
11.	L-LIN/12	Anno di corso 1	LINGUA INGLESE ( <i>modulo di SCIENZE UMANE, SOCIO - PSICOLOGICHE, ABILITA' LINGUISTICHE</i> ) <a href="#">link</a>			2	20
12.	MED/07	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA ( <i>modulo di IGIENE, PREVENZIONE, PATOLOGIA</i> ) <a href="#">link</a>	MINGOIA MARINA <a href="#">CV</a>	PA	2	20
13.	MED/05	Anno di corso 1	PATOLOGIA CLINICA ( <i>modulo di IGIENE, PREVENZIONE, PATOLOGIA</i> ) <a href="#">link</a>	PROCOPIO ANTONIO DOMENICO <a href="#">CV</a>	PO	2	20

14.	MED/04	Anno di corso 1	PATOLOGIA GENERALE ( <i>modulo di IGIENE, PREVENZIONE, PATOLOGIA</i> ) <a href="#">link</a>	GIULIANI ANGELICA <a href="#">CV</a>	ID	2	20	
15.	BIO/09	Anno di corso 1	PHYSIOLOGY OF NUTRITION ( <i>modulo di ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA</i> ) <a href="#">link</a>	PIFFERI SIMONE <a href="#">CV</a>	PA	3	30	
16.	MED/49	Anno di corso 1	PROVA IN ITINERE TIROCINIO 1° ANNO <a href="#">link</a>			3	45	
17.	M-PSI/01	Anno di corso 1	PSICOLOGIA GENERALE (E DEL COMPORTAMENTO) ( <i>modulo di SCIENZE UMANE, SOCIO - PSICOLOGICHE, ABILITA' LINGUISTICHE</i> ) <a href="#">link</a>	LUPI DANIELA <a href="#">CV</a>		2	20	
18.	MED/36	Anno di corso 1	RADIOPROTEZIONE ( <i>modulo di IGIENE, PREVENZIONE, PATOLOGIA</i> ) <a href="#">link</a>	CACIOPPA LAURA MARIA <a href="#">CV</a>	RD	2	20	
19.	L-LIN/12	Anno di corso 1	SCIENTIFIC ENGLISH ( <i>modulo di SCIENZE UMANE, SOCIO - PSICOLOGICHE, ABILITA' LINGUISTICHE</i> ) <a href="#">link</a>	BARCHIESI MAURO <a href="#">CV</a>		4	40	
20.	BIO/10 BIO/09 BIO/16 BIO/13	Anno di corso 1	SCIENZE BIOMEDICHE <a href="#">link</a>			10		
21.	AGR/15	Anno di corso 1	SCIENZE MERCEOLOGICHE E TECNOLOGIE ALIMENTARI ( <i>modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E TECNOLOGIE ALIMENTARI</i> ) <a href="#">link</a>	GALEAZZI TIZIANA <a href="#">CV</a>	RU	2	20	
22.	SPS/07 L-LIN/12 L-LIN/12 M-PSI/01	Anno di corso 1	SCIENZE UMANE, SOCIO - PSICOLOGICHE, ABILITA' LINGUISTICHE <a href="#">link</a>			10		
23.	BIO/12	Anno di corso 1	SEMINARIO - BIOCHIMICA CLINICA <a href="#">link</a>	SALVOLINI ELEONORA <a href="#">CV</a>	PA	1	10	
24.	MED/49	Anno di corso 1	SEMINARIO - INTRODUZIONE ALLE SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE <a href="#">link</a>			2	20	

25.	BIO/17	Anno di corso 1	SEMINARIO - ISTOLOGIA <a href="#">link</a>	DI VINCENZO MARIANGELA <a href="#">CV</a>	1	10
26.	SPS/07	Anno di corso 1	SOCIOLOGIA GENERALE ( <i>modulo di SCIENZE UMANE, SOCIO - PSICOLOGICHE, ABILITA' LINGUISTICHE</i> ) <a href="#">link</a>	VITA MARIA ROMINA <a href="#">CV</a>	2	20
27.	MED/49	Anno di corso 1	TIROCINIO PRIMO ANNO - PROVA FINALE <a href="#">link</a>		9	135
28.	MED/18	Anno di corso 2	CHIRURGIA GENERALE ( <i>modulo di SCIENZE MEDICHE (III)</i> ) <a href="#">link</a>		3	30
29.	MED/13	Anno di corso 2	ENDOCRINOLOGIA ( <i>modulo di SCIENZE MEDICHE (I)</i> ) <a href="#">link</a>		3	30
30.	MED/12	Anno di corso 2	GASTROENTEROLOGIA ( <i>modulo di SCIENZE MEDICHE (I)</i> ) <a href="#">link</a>		2	20
31.	MED/40	Anno di corso 2	GINECOLOGIA E OSTETRICIA ( <i>modulo di PATOLOGIE MATERNO INFANTILI</i> ) <a href="#">link</a>		3	30
32.	MED/49	Anno di corso 2	LABORATORIO - SECONDO ANNO <a href="#">link</a>		1	15
33.	MED/11	Anno di corso 2	MALATTIE CARDIOVASCOLARI ( <i>modulo di SCIENZE MEDICHE (II)</i> ) <a href="#">link</a>		3	30
34.	MED/09	Anno di corso 2	MEDICINA INTERNA ( <i>modulo di SCIENZE MEDICHE (III)</i> ) <a href="#">link</a>		4	40
35.	MED/14	Anno di corso 2	NEFROLOGIA ( <i>modulo di SCIENZE MEDICHE (I)</i> ) <a href="#">link</a>		2	20
36.	MED/38 MED/40	Anno di	PATOLOGIE MATERNO INFANTILI <a href="#">link</a>		6	

		corso 2				
37.	MED/38	Anno di corso 2	PEDIATRIA GENERALE E SPECIALISTICA ( <i>modulo di PATOLOGIE MATERNO INFANTILI</i> ) <a href="#">link</a>	3	30	
38.	MED/49	Anno di corso 2	PROVA IN ITINERE TIROCINIO 2° ANNO <a href="#">link</a>	3	45	
39.	MED/10	Anno di corso 2	RESPIRATORY DISEASES ( <i>modulo di SCIENZE MEDICHE (II)</i> ) <a href="#">link</a>	3	30	
40.	MED/49	Anno di corso 2	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE I ( <i>modulo di SCIENZE TECNICHE DIETETICHE 1</i> ) <a href="#">link</a>	4	40	
41.	MED/49	Anno di corso 2	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE II ( <i>modulo di SCIENZE TECNICHE DIETETICHE 1</i> ) <a href="#">link</a>	4	40	
42.	MED/14 MED/13 MED/12	Anno di corso 2	SCIENZE MEDICHE (I) <a href="#">link</a>	7		
43.	MED/11 MED/10	Anno di corso 2	SCIENZE MEDICHE (II) <a href="#">link</a>	6		
44.	MED/09 MED/18	Anno di corso 2	SCIENZE MEDICHE (III) <a href="#">link</a>	7		
45.	MED/49	Anno di corso 2	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE 1 <a href="#">link</a>	8		
46.	MED/49	Anno di corso 2	SCIENZE TECNICHE DIETETICHE 1 (FR) <a href="#">link</a>	0		
47.	MED/49	Anno di corso 2	TIROCINIO SECONDO ANNO - PROVA FINALE <a href="#">link</a>	18	270	

48.	SECS-P/07 MED/43	Anno di corso 3	DIRITTO DEL LAVORO, MEDICINA LEGALE E ETICA PROFESSIONALE <a href="#">link</a>	4	
49.	SECS-P/07	Anno di corso 3	ECONOMIA AZIENDALE ( <i>modulo di DIRITTO DEL LAVORO, MEDICINA LEGALE E ETICA PROFESSIONALE</i> ) <a href="#">link</a>	2	20
50.	INF/01	Anno di corso 3	INFORMATICA ( <i>modulo di METODOLOGIA DELLA RICERCA</i> ) <a href="#">link</a>	3	30
51.	MED/43	Anno di corso 3	MEDICINA LEGALE E ETICA PROFESSIONALE ( <i>modulo di DIRITTO DEL LAVORO, MEDICINA LEGALE E ETICA PROFESSIONALE</i> ) <a href="#">link</a>	2	20
52.	INF/01 ING- INF/05 MED/01	Anno di corso 3	METODOLOGIA DELLA RICERCA <a href="#">link</a>	8	
53.	PROFIN_S	Anno di corso 3	PROVA FINALE <a href="#">link</a>	5	
54.	MED/49	Anno di corso 3	PROVA IN ITINERE TIROCINIO 3° ANNO <a href="#">link</a>	3	45
55.	M-PSI/08 MED/25	Anno di corso 3	PSICHIATRIA E PSICOLOGIA <a href="#">link</a>	4	
56.	M-PSI/08	Anno di corso 3	PSICOLOGIA CLINICA ( <i>modulo di PSICHIATRIA E PSICOLOGIA</i> ) <a href="#">link</a>	2	20
57.	MED/25	Anno di corso 3	PSYCHIATRY ( <i>modulo di PSICHIATRIA E PSICOLOGIA</i> ) <a href="#">link</a>	2	20
58.	MED/49	Anno di corso 3	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE 2 <a href="#">link</a>	8	
59.	MED/49	Anno di	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE III	4	40

		corso 3	(modulo di SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE 2) <a href="#">link</a>		
60.	MED/49	Anno di corso 3	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE IV (modulo di SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE 2) <a href="#">link</a>	4	40
61.	BIO/14	Anno di corso 3	SEMINARIO - FARMACOLOGIA <a href="#">link</a>	2	20
62.	ING- INF/05	Anno di corso 3	SISTEMI DI ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI (modulo di METODOLOGIA DELLA RICERCA) <a href="#">link</a>	2	20
63.	MED/01	Anno di corso 3	STATISTICAL METHODS FOR EXPERIMENTAL RESEARCH (modulo di METODOLOGIA DELLA RICERCA) <a href="#">link</a>	3	30
64.	MED/49	Anno di corso 3	TIROCINIO TERZO ANNO - PROVA FINALE <a href="#">link</a>	24	360



QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Polo Didattico di Torrette - Aule Didattiche

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



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Aule Informatiche e laboratori

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



QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Polo Didattico di Torrette - Sale Studio

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



QUADRO B4

Biblioteche

Link inserito: <https://www.medicina.univpm.it/?q=la-biblioteca>



QUADRO B5

Orientamento in ingresso

L'Ateneo organizza durante l'anno accademico, tramite l'Ufficio Orientamento e Tutorato, una serie di attività ed azioni di orientamento sia di tipo informativo che formativo. 27/05/2025

Tra i servizi informativi per i futuri studenti, Univpm organizza open day, presentazioni presso le scuole e visite guidate presso le strutture universitarie.

Tra le attività di orientamento formativo sono annoverati i Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), le lezioni e i seminari sia in presenza che online, i corsi di 15 ore del PNRR Transizione Scuole Università2026, oltre ai corsi formativi dedicati ai docenti delle scuole superiori, anche in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Regionale. Le iniziative di orientamento sono pubblicate su WWW.ORIENTA.UNIVPM.IT , anche nella versione in lingua inglese.

Il Gruppo di gestione AQ del CdS partecipa attivamente alle iniziative di orientamento per gli studenti delle scuole superiori organizzate dall'Ateneo a livello centrale, ai Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento e ai Corsi PNRR 15 h (Progetto PNRR "Orientamento attivo nella transizione Scuola-Università").

Nel sito di Ateneo, nella parte dedicata all'orientamento (<https://www.orienta.univpm.it/>), è inoltre presente tutta la documentazione utile ai potenziali studenti per conoscere l'organizzazione e l'offerta formativa dell'Università Politecnica delle Marche, nonché le informazioni relative ai bandi di concorso per i Corsi di Laurea ad accesso programmato. Della gestione dei bandi si occupa la segreteria studenti della Facoltà di Medicina e Chirurgia ([https://www.univpm.it/Entra/Servizi\\_agli\\_studenti/Segreterie\\_Studenti/Medicina\\_e\\_Chirurgia/Seg\\_Fac\\_Medicina](https://www.univpm.it/Entra/Servizi_agli_studenti/Segreterie_Studenti/Medicina_e_Chirurgia/Seg_Fac_Medicina)).

In aggiunta, ai seguenti link: <https://www.orienta.univpm.it/cosa-si-studia/medicina-e-chirurgia/dietistica/e> <https://www.medicina.univpm.it/?q=node/1145> è possibile trovare una presentazione del CdS in Dietistica e degli approfondimenti sul Corso.

Per quanto riguarda gli studenti neo-immatricolati, vengono svolti degli incontri per presentare il Corso e descrivere in modo più dettagliato il suo funzionamento.

Link inserito: <https://www.orienta.univpm.it/cosa-si-studia/medicina-e-chirurgia/>



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

L'orientamento in itinere si concretizza in azioni di accompagnamento lungo tutto il percorso universitario per contrastare la dispersione e sostenere la componente studentesca fino al conseguimento del titolo; oltre ai TUTOR MATRICOLARI e DISCIPLINARI, attinenti all'area di studio, è stata introdotta la figura del TUTOR GUIDA, intesa come sostegno individuale laddove le richieste siano connesse alla necessità di superare momenti di disorientamento e confusione. Il bando per l'assegnazione dei contratti di tutorato è pubblicato su [https://www.univpm.it/Entra/Servizi\\_agli\\_studenti/Attivita\\_di\\_tutorato](https://www.univpm.it/Entra/Servizi_agli_studenti/Attivita_di_tutorato) 24/03/2025

L'Ateneo favorisce l'accessibilità a tutti gli studenti con esigenze specifiche prevedendo le seguenti iniziative dedicate.

- Orientamento in itinere e tutorato

L'orientamento in itinere si concretizza in azioni di accompagnamento lungo tutto il percorso universitario per contrastare la dispersione e sostenere la componente studentesca fino al conseguimento del titolo; oltre ai TUTOR MATRICOLARI e DISCIPLINARI, attinenti all'area di studio, è stata introdotta la figura del TUTOR GUIDA, intesa come sostegno individuale laddove le richieste siano connesse alla necessità di superare momenti di disorientamento e confusione. Il bando per l'assegnazione dei contratti di tutorato è pubblicato su [https://www.univpm.it/Entra/Servizi\\_agli\\_studenti/Attivita\\_di\\_tutorato](https://www.univpm.it/Entra/Servizi_agli_studenti/Attivita_di_tutorato) (da integrare con iniziative specifiche del CdS)

- Studenti con disabilità, Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) e Bisogni Educativi Speciali (BES)

L'Università Politecnica delle Marche ha attivato un servizio dedicato all'accoglienza, all'assistenza ed all'integrazione della componente studentesca con disabilità e/o disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) al fine di rendere più agevole ed accessibile il percorso universitario.

Al momento dell'immatricolazione o del rinnovo dell'iscrizione è necessario segnalare alla Segreteria Studenti di competenza la propria situazione presentando la debita certificazione (invalidità/disabilità o certificazione diagnostica DSA con data non superiore a tre anni se prodotta prima del compimento dei 18 anni).

Se si è in possesso di una certificazione per altre tipologie di Bisogni Educativi Speciali (BES) e si renda necessario un supporto per affrontare il percorso universitario, è opportuno seguire lo stesso iter di chi ha una disabilità/invalidità o un DSA; la situazione specifica verrà attentamente valutata.

Servizi previsti:

- Colloqui informativi.
- Assegnazione di un tutor alla pari per un totale di 150 ore.
- Misure Dispensative e Strumenti compensativi.
- Stage curricolare
- Mobilità internazionale
- Supporto psicologico gratuito per alcune sedute (vd sito sportello di ascolto)
- Servizio di accompagnamento attrezzato (servizi specifici per situazioni di disabilità/invalidità)
- Esonero totale dalla contribuzione studentesca (servizi specifici per situazioni di disabilità/invalidità)

Per ulteriori informazioni si rimanda al link:

[https://www.univpm.it/Entra/Percorsi/Futuri\\_Studenti/Disabilita\\_e\\_DSA\\_Servizio\\_di\\_accoglienza/M/482610010400](https://www.univpm.it/Entra/Percorsi/Futuri_Studenti/Disabilita_e_DSA_Servizio_di_accoglienza/M/482610010400)

- Convenzione con l'ordine degli psicologi della Regione Marche

L'Università Politecnica delle Marche ha approvato una Convenzione con l'Ordine degli Psicologi della Regione Marche al fine di garantire il benessere psico-fisico della componente studentesca, prevedendo dei servizi in continuità con lo sportello di ascolto che garantiscano l'accesso a prestazioni psicologiche prolungate nel tempo rispetto ai percorsi individuali di counselling già garantiti dallo sportello. La convenzione, che si estende anche ai dipendenti e ai loro familiari, prevede un primo incontro gratuito; per le prestazioni successive la quota per la componente studentesca è ridotta del 40%, per i dipendenti e i loro familiari del 30% rispetto alla tariffa ordinaria del professionista.

- Convenzione con Azienda Ospedaliero Universitaria

L'Università Politecnica delle Marche ha attivato una convenzione con l'Azienda Ospedaliera Universitaria delle Marche per offrire un servizio gratuito di consulenza per situazioni di particolare disagio psichiatrico. La convenzione prevede, per il tramite della Clinica Psichiatrica Universitaria, l'erogazione di servizi dedicati al benessere della componente studentesca, come ad esempio consulenze farmacologiche mirate. Le studentesse e gli studenti che sono già in carico allo Sportello di Ascolto di Ateneo, previa valutazione della psicologa di riferimento, potranno usufruire della consulenza specialistica psichiatrica.

- Immatricolazione in regime di tempo parziale

L'Università Politecnica delle Marche prevede la possibilità di richiedere lo status di "studente part time" per coloro che abbiano necessità di articolare la durata del corso di studio in un numero di anni superiore alla durata normale.

Tale status si acquisisce per un periodo minimo di due anni accademici consecutivi e può essere ottenuto per un periodo massimo pari al doppio della durata normale del corso di studio. La quantità media di lavoro di apprendimento svolto in un anno da uno studente in regime di studio a tempo parziale è pari di norma a 30 CFU e non può in ogni caso superare di norma i 60 CFU nel biennio. Agli studenti che optano per il regime di studio a tempo parziale viene assegnato lo stesso piano di studio offerto agli studenti full time ma un tempo più lungo entro il quale acquisire i crediti necessari per il

conseguimento del titolo di studio.

Allo studente a tempo parziale si applica una riduzione sull'ammontare dei contributi nella misura percentuale prevista dal Regolamento contribuzione studentesca.

- Programma Doppia Carriera studente-atleta

L'Università Politecnica delle Marche, al fine di perseguire la finalità di diffusione della cultura dello sport nell'ambito della più generale promozione dello sviluppo della persona, prevede che atleti, allenatori e arbitri d'interesse nazionale ed internazionale vengano ammessi al Programma "Doppia Carriera".

L'Università Politecnica delle Marche riconosce la qualifica di studente-atleta agli studenti regolarmente iscritti ad un Corso di Studio dell'Ateneo che:

- hanno conseguito meriti sportivi di particolare rilievo agonistico nazionale ed internazionale nei 24 mesi precedenti la scadenza della domanda;
- hanno superato almeno 12 CFU nell'anno accademico precedente.

Il programma "Doppia Carriera" prevede le seguenti agevolazioni:

- individuazione di un docente-tutor per gli aspetti legati alla carriera accademica designato dal Presidente del Corso di Laurea o suo delegato;
- possibilità di concordare con il docente, nel rispetto del principio di parità di trattamento degli studenti e compatibilmente con la natura delle prove di accertamento, una diversa data d'esame;
- autorizzazione a non conteggiare l'assenza nei casi di corsi e insegnamenti in cui sia previsto l'obbligo di frequenza, ove possibile, qualora tale assenza coincida con una competizione o manifestazione Federale;
- possibilità di sospensione temporanea degli studi per un anno per importanti impegni sportivi con esonero dai contributi universitari;
- certificazione dei meriti sportivi riconosciuti come studente-atleta nel Diploma Supplement, ad integrazione delle informazioni regolarmente previste riguardanti il percorso di studio conseguito.
- esonero dai contributi universitari, eventualmente in misura percentuale, previa verifica delle disponibilità di bilancio.

Ulteriori informazioni sono disponibili alla pagina:

[https://www.univpm.it/Entra/Percorsi/Studenti/Programma\\_Doppia\\_Carriera\\_UNIVPM](https://www.univpm.it/Entra/Percorsi/Studenti/Programma_Doppia_Carriera_UNIVPM)

- Carriera Alias

L'Università Politecnica delle Marche ha previsto la possibilità di richiedere la "Carriera Alias" per tutti gli studenti che hanno intrapreso il percorso di transizione di genere.

La Carriera Alias garantisce infatti per tutti gli studenti in transizione di genere di utilizzare un "alias" cioè un nome diverso da quello anagrafico e corrispondente alla nuova identità in fase di acquisizione.

La Carriera Alias permetterà di iscriversi on line agli esami universitari e di avere un libretto/ tesserino per usufruire dei servizi universitari dell'Ateneo utilizzando la nuova identità.

Ulteriori informazioni sono disponibili alla pagina:

[https://www.univpm.it/Entra/Percorsi/Studenti/Carriera\\_alias/M/415610010400](https://www.univpm.it/Entra/Percorsi/Studenti/Carriera_alias/M/415610010400)

- Accoglienza studenti stranieri

L'UnivPM ha predisposto un apposito sito web per raccogliere le informazioni utili all'iscrizione di studenti internazionali:

<https://www.international.univpm.it/become-a-student/>

Inoltre, per i CdS erogati in lingua inglese sono previsti dei corsi di lingua italiana, erogati dallo CSAL (Centro di supporto per l'apprendimento delle lingue).

Link inserito: [https://www.univpm.it/Entra/Servizi\\_agli\\_studenti](https://www.univpm.it/Entra/Servizi_agli_studenti)



Il CdS, è convenzionato con alcune strutture sanitarie private per la realizzazione di progetti formativi e tirocini extracurricolari, stipulati sulla base dell'apposita normativa regionale.

<https://www.medicina.univpm.it/?q=orientamento-post-laurea-8>

Link inserito: <https://www.medicina.univpm.it/?q=cl-dietistica-tirocinio>

## ▶ QUADRO B5

### Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

**i**

*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.*

Attualmente non sono presenti accordi attivi con Atenei esteri.

Tuttavia, nell'ambito del Programma Erasmus + Traineeship il CdS Dietistica accoglie ogni anno studenti stranieri che frequentano quali tirocinanti le sedi della nostra rete formativa sulla base di accordi (Learning Agreement) stipulati con le Istituzioni di provenienza. Inoltre, grazie a tale Programma i nostri studenti possono conseguire dei crediti di tirocinio all'estero.

Descrizione link: Opportunità all'estero

Link inserito: [https://www.univpm.it/Entra/Internazionale/Opportunita\\_allestero](https://www.univpm.it/Entra/Internazionale/Opportunita_allestero)

Nessun Ateneo

## ▶ QUADRO B5

### Accompagnamento al lavoro

In aggiunta alle iniziative previste dall'Ateneo, il CdS in Dietistica organizza ogni anno seminari extracurricolari, che <sup>12/05/2025</sup> riguardano anche i principali aspetti legati alla professione del Dietista ed è costantemente in contatto con i Rappresentanti dell'Albo, che offrono supporto ai laureandi e ai neolaureati, per assisterli nell'avvio della loro attività professionale. Al fine di migliorare l'occupabilità dei nostri laureati è stata di recente intrapresa un'azione di miglioramento che prevede l'organizzazione di iniziative di accompagnamento al lavoro (ad es. organizzazione di seminari in collaborazione con il Centro per l'Impiego di Ancona e di incontri con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi).

Descrizione link: Università e lavoro

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

12/05/2025

Descrizione link: Accoglienza studenti

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

26/08/2024

Nella riunione del Consiglio del CdS del 7 maggio 2024 il Presidente ha comunicato che sulla piattaforma SISValDidat (<https://sisvaldidat.it>) sono stati pubblicati i risultati relativi ai Questionari di Valutazione della Didattica in riferimento all'A.A. 2022/2023. Per quanto concerne i risultati dei Questionari ANVUR Schede 1 e 3, la percentuale media dei giudizi positivi è pari all'88,07 %. Tale valore è inferiore a quello registrato nell'A.A. precedente, ma resta sostanzialmente in linea con il valore medio della Facoltà. Il Presidente esprime grande soddisfazione per l'elevato gradimento ottenuto dai docenti del corso di laurea. Per un numero esiguo di insegnamenti, tuttavia, si registra una percentuale di giudizi positivi inferiore al 50 % (che rappresenta il cut-off per lo standard qualitativo definito dall'Ateneo), in particolare per le domande D1 ("Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?" - Economia Aziendale e Statistical Methods), D2 ("Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionale ai crediti assegnati?" - Biochimica della Nutrizione) e D3 ("Il materiale didattico è adeguato per lo studio della materia?" - Biochimica e Statistical Methods). Per quanto riguarda il modulo di Biologia Applicata, la percentuale di giudizi positivi è inferiore al 50% per alcune domande e il valore più basso si registra per la domanda D4 ("Le modalità d'esame sono state definite in modo chiaro?"); da un colloquio avuto con la docente, che è anche la coordinatrice del Corso Integrato a cui afferisce il modulo, è emerso che ci sono state delle incomprensioni con gli studenti, scaturite da una parte dal fatto che alla docente era stato da poco affidato il coordinamento del CI (costituito da 4 moduli) e dall'altra dall'impossibilità di soddisfare pienamente le richieste avanzate dagli stessi. Dal momento che tale insegnamento, così come altri che hanno registrato una percentuale al di sotto del 50 %, viene erogato al I anno di corso, che nel A.A. 2023/2024 non è stato attivato, il Presidente ritiene opportuno aspettare prima di intraprendere delle azioni di miglioramento, anche perché i risultati di tali azioni non sarebbero disponibili prima dell'A.A. 2025/2026. I docenti interessati, che al momento della convocazione del Consiglio di CdS non ne facevano parte, sono stati contattati dal Presidente, che ha riferito loro quanto è emerso dall'analisi dei Questionari di Valutazione e ha dato loro dei suggerimenti. Il Presidente si raccomanda, nello specifico, di prestare particolare attenzione alle conoscenze preliminari possedute dagli studenti (anche se esse dipendono in gran parte dal tipo di scuola superiore frequentata), di rimodulare il carico didattico alla luce dei crediti, rivedendo il programma d'esame, di mettere a disposizione degli studenti ulteriore materiale didattico di supporto, di illustrare in modo più dettagliato le modalità d'esame e di utilizzare degli approcci didattici che catturino maggiormente l'interesse dei discenti, in modo da aumentare il loro grado di soddisfazione. L'esame dei Questionari ANVUR Schede 2 e 4, parte A, che riguardano la soddisfazione degli studenti per ciò che concerne il carico di studio, l'organizzazione complessiva del Corso di Laurea, le aule, le biblioteche, i laboratori, le attrezzature, le piattaforme online, la rete wireless e il servizio offerto dalla segreteria studenti, mostra una percentuale media di giudizi positivi pari all'83,72%, valore che è lievemente inferiore a quello relativo all'A.A. 2021/2022 ma che è superiore a quello della Facoltà. Infine, dall'analisi dei Questionari ANVUR Schede 2 e 4, parte B, che si riferiscono alle "Prove di esame", si evince che la quasi totalità degli studenti (97,82 %) ritiene che il tempo messo a disposizione per espletare le prove scritte sia stato sufficiente, che i risultati siano stati forniti nei tempi dichiarati in sede d'esame, che la prova orale si sia svolta in pubblico, che le domande siano state attinenti al programma e ai prerequisiti espressi nella guida agli insegnamenti e che le modalità e i criteri di valutazione dell'apprendimento siano state coerenti con quanto dichiarato nella guida.

Descrizione link: Verbali dei Consigli di CdS

Link inserito: <https://www.medicina.univpm.it/?q=consiglio-di-corso-di-studi-cdl-dietistica>



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

In questa sezione vengono analizzati i risultati dell'Indagine AlmaLaurea 2024, relativa ai laureati nell'anno solare <sup>26/08/2024</sup> 2023, resi disponibili dal Presidio Qualità di Ateneo nel Repository CdS - Uno spazio per i CdS (sharepoint.com),

In particolare, sono posti a confronto i giudizi formulati dai laureati in Dietistica con quelli dei laureati degli altri CdS dell'Ateneo e dei CdS della stessa Classe di Laurea (L/SNT3) a livello nazionale. Si sottolinea che sono stati intervistati 8 studenti su 9 che hanno conseguito la laurea nel 2023.

Dall'analisi dei dati emerge che il CdL in Dietistica ha ottenuto da parte degli studenti un giudizio decisamente positivo e per la maggior parte dei parametri sostanzialmente in linea rispetto a quello ottenuto sia dagli altri CdL dell'Ateneo sia dai CdL della stessa Classe a livello nazionale.

Nello specifico, la maggior parte degli intervistati ha frequentato regolarmente gli insegnamenti previsti e ritiene che il carico di studio degli insegnamenti sia adeguato alla durata del Corso di Studio; nonostante parte degli intervistati non sia soddisfatta dell'organizzazione degli esami (voce per la quale si registra una percentuale di gradimento sensibilmente inferiore a quella ottenuta sia dagli altri CdL dell'Ateneo sia dai CdL della stessa Classe a livello nazionale), la totalità di essi ritiene che il rapporto con i docenti sia soddisfacente ed è complessivamente soddisfatta del Corso di Laurea. La maggior parte dei laureati nell'anno solare 2023 ritiene inoltre che le aule, le postazioni informatiche e le attrezzature per le altre attività didattiche siano adeguate (anche se per quest'ultima voce si registra una percentuale di gradimento sensibilmente inferiore a quella ottenuta sia dagli altri CdL dell'Ateneo sia dai CdL della stessa Classe a livello nazionale). e ha valutato in modo positivo i servizi di biblioteca. L'85,7% dei laureati intervistati si iscriverebbe di nuovo allo stesso Corso di Laurea nello stesso Ateneo e tale percentuale è più elevata di quella ottenuta dagli altri CdL dell'Ateneo e notevolmente maggiore di quella registrata per i CdL della stessa Classe di Laurea a livello nazionale.

Pdf inserito: [visualizza](#)



## ▶ QUADRO D1

### Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

24/03/2025

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

Con Decreto Rettorale n. 544 del 19/04/2013, e successive modifiche, ai sensi del D. Lgs. 19/2012 e del documento ANVUR del Sistema di Autovalutazione, Valutazione e Accredimento del sistema universitario italiano, è stato costituito il Presidio della Qualità di Ateneo (PQA). Esso opera in conformità alle Linee Guida ANVUR per l'accreditamento periodico delle sedi e dei corsi di studio universitari (AVA 3), ai relativi decreti ministeriali e al Regolamento di funzionamento del PQA.

Il PQA, i cui componenti sono nominati con decreto del Rettore, è costituito da:

- a. Il referente del Rettore per la qualità, con funzioni di Coordinatore del Presidio della Qualità di Ateneo;
- b. cinque docenti in rappresentanza delle rispettive aree dell'Ateneo, ciascuno nominato dal proprio Preside/Direttore;
- c. il Direttore Generale o un suo delegato;
- d. un rappresentante della componente studentesca designato dal Presidente del Consiglio Studentesco tra i componenti del Consiglio stesso.

Il PQA si avvale di una struttura tecnica e amministrativa, all'uopo preposta, individuata nell'Ufficio Nucleo di Valutazione e Presidio Qualità, collocata all'interno del Servizio Supporto Organi di Ateneo e Pianificazione Strategica.

Il PQA garantisce il funzionamento delle attività di Assicurazione Qualità (AQ), promuovendo la cultura della Qualità all'interno dell'Ateneo. La presenza del PQA in Ateneo costituisce un requisito per l'accreditamento, in quanto struttura che sovraintende allo svolgimento delle procedure di AQ a livello di Ateneo, nei CdS, nei Dottorati di Ricerca e nei Dipartimenti, in base agli indirizzi formulati dagli Organi di Governo, assicurando la gestione dei flussi informativi interni ed esterni e sostenendo l'azione delle strutture.

Al PQA sono attribuite, in materia di didattica, le competenze descritte nel Regolamento di funzionamento e nella procedura P.A.02 "AQ della Didattica" che contiene, inoltre, la definizione delle responsabilità di tutti gli attori coinvolti nel sistema di AQ.

Descrizione link: Assicurazione Qualità

Link inserito: [http://www.univpm.it/Entra/Assicurazione\\_qualita\\_1](http://www.univpm.it/Entra/Assicurazione_qualita_1)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Assicurazione Qualità della Didattica

## ▶ QUADRO D2

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

24/03/2025

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

- un docente Responsabile Qualità di Dipartimento (RQD) o di Facoltà ove costituita (RQF), designato del Consiglio di Dipartimento/Facoltà su proposta del Direttore del Dipartimento/ Preside di Facoltà/ quale componente del PQA;
- un docente Responsabile Qualità per ciascun Dipartimento, ove costituita la Facoltà designato del Consiglio di Dipartimento su proposta del Direttore del Dipartimento;

- un docente Responsabile Qualità (RQ) per ciascun Corso di Studio (docente indicato nel gruppo di Riesame CdS e nella scheda SUA-CdS), designato del Consiglio del Corso di Studio su proposta del Presidente del CdS.

Il docente RQD/RQF, oltre a svolgere le attività previste in qualità di componente del PQA, ha i seguenti compiti:

- promuove, guida, sorveglia e verifica l'efficacia delle attività di AQ all'interno del Dipartimento/Facoltà ove costituita;
- garantisce il corretto flusso informativo tra il Presidio Qualità di Ateneo, i RQD nelle Facoltà ove costituite, i RQ di CdS e i Responsabili Qualità dei Corsi di Dottorato;

- Relaziona al PQA, con cadenza annuale, sullo stato del Sistema di Gestione per la Qualità.

All'interno delle Facoltà, il docente RQD, svolge i seguenti compiti:

- promuove, guida, sorveglia e verifica l'efficacia delle attività di AQ all'interno del Dipartimento;
- supporta il Responsabile Qualità di Facoltà nel corretto flusso informativo con i Responsabili Qualità di CdS e i Responsabili Qualità del Corso di Dottorato.

Il docente RQ dei Corsi di Studio svolge i seguenti compiti:

- promuove, guida, sorveglia e verifica l'efficacia delle attività di AQ all'interno del Corso di Studio, in sintonia col RQD/RQF e il Presidio Qualità di Ateneo;
- collabora alla compilazione della scheda SUA-CdS;
- collabora, come membro del GR, alla stesura della Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA) e dei Rapporti di Riesame Ciclici CdS;
- pianifica le azioni di miglioramento/correttive mediante gli strumenti messi a disposizione dal Sistema AQ;
- promuove qualsiasi altra iniziativa volta al miglioramento della didattica, avendo cura di darne adeguata evidenza nelle procedure di qualità;
- monitora, in collaborazione con il RQD/RQF, il corretto svolgimento delle attività didattiche e dei servizi di supporto;
- informa tempestivamente il Presidente CdS/CUCS di qualunque problema riguardante il corretto svolgimento delle attività didattiche, anche in base alle segnalazioni degli studenti.

In particolare, l'AQ a livello del Corso di Studio è garantita principalmente dalle figure che seguono, le cui funzioni sono dettagliate nella P.A.02 'Assicurazione Qualità della Didattica'

- Il Presidente del Corso di Studio
- Il Consiglio del Corso di Studio
- Il Responsabile Qualità del Corso di Studio
- Il Gruppo di Riesame

Le modalità di erogazione del servizio formativo sono esplicitate nella scheda processo di Area.

I nominativi dei docenti che fanno parte del gruppo di gestione AQ sono indicati, all'interno della Scheda SUA-CdS, nella sezione Amministrazione/Informazioni/Gruppo di gestione AQ.

Descrizione link: Assicurazione Qualità

Link inserito: [http://www.univpm.it/Entra/Assicurazione\\_qualita\\_1](http://www.univpm.it/Entra/Assicurazione_qualita_1)



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

24/03/2025

L'Ateneo ha definito la programmazione delle attività e le relative scadenze di attuazione del sistema AQ di Ateneo, nel rispetto della normativa vigente, all'interno della procedura P.A.01 "Progettazione didattica CdS".

Il CdS dà evidenza della presa in carico delle attività definite all'interno della suddetta procedura attraverso la compilazione del documento P.A.01/All01 "Adempimenti AVA annuali attività CCdS/CUCS – Check list registrazione CCdS/CUCS e monitoraggio PQA".

Descrizione link: Progettazione Didattica CdS

Link inserito:

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Adempimenti AVA annuali attività CCdS/CUCS ALL03 2024



QUADRO D4

Riesame annuale

09/05/2024



QUADRO D5

Progettazione del CdS

08/04/2025

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO D6

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

08/04/2025



QUADRO D7

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria