

## AMMINISTRAZIONE

### INFORMAZIONI

**Referenti e strutture:** sostituire il Presidente. Togliere Cinti Saverio e inserire Emanuelli Monica.

**Docenti di riferimento:** aggiornare la qualifica dei seguenti docenti: Lezoche Giovanni PA, Marzioni Marco PA, Salvolini Eleonora PA.

**Rappresentanti studenti:** togliere Antonucci e al suo posto inserire i seguenti nominativi (a partire dall'1/11/2016): Marino Monica, Urbani Silvia, Mengani Martina.

**Gruppo di gestione AQ:** togliere Cinti e sostituirlo con Emanuelli Monica. Togliere Antonucci e al suo posto inserire Marino Monica. Correggere il nome di battesimo della Dott.ssa Grelli. Si chiama "Oretta".

**Tutor:** togliere i seguenti nominativi: Giannubilo e Seta.

**Sedi del corso:** OK.

## QUALITA'

**PRESENTAZIONE:** nella sottosezione "referenti e strutture" vanno apportate **TUTTE** le modifiche elencate sopra.

### SEZIONE A OBIETTIVI DELLA FORMAZIONE:

- **Quadro A1b:**
  - Allo scopo di garantire una migliore progressione delle competenze teoriche e pertanto di migliorare la qualità dell'offerta formativa, è stata istituita su proposta del Presidente Prof. Emanuelli e approvata dal Consiglio del CdS (in data 20/06/2016) una commissione preposta alla valutazione dei programmi presenti nelle schede relative ai vari Corsi Integrati. Tale commissione, composta dai Proff. Principato, Grelli, Fabri e Salvolini, ha riorganizzato i programmi dei Corsi Integrati. L'istituzione di una commissione che vede rappresentate le varie aree di insegnamento consente una migliore integrazione dei programmi dei corsi, evitando la ripetitività degli argomenti tra i diversi insegnamenti.
  - E' stato programmato per l'8 giugno 2017, alle ore 12 presso la sede del Corso di laurea in Dietistica un incontro tra Il Presidente del corso di laurea, il Referente Qualità, il Direttore ADP e il Dr. Marco Giuli, referente regionale dell'ANDID. Tale incontro con il rappresentante di categoria ha come obiettivo una più approfondita conoscenza delle istanze del territorio in questo specifico settore, per verificare che l'iter formativo previsto nell'ambito del corso di Dietistica consenta l'acquisizione delle specifiche competenze che il mondo del lavoro richiede.
  
- **Quadro A3b:** OK.
- **Quadro A4b2:**

### 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.

#### 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.

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

Visualizza Insegnamenti

### **AREA: SCIENZE DELLA DIETISTICA/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 dietologici 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.

#### 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.

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

Visualizza Insegnamenti

## **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.

### 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).

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

Visualizza Insegnamenti

## **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.

### 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).

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

Visualizza Insegnamenti

## **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.

### 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.

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

Visualizza Insegnamenti

- **Quadro A5b:** sostituire “sotto la guida di un Relatore, il quale ...” con “sotto la guida di un Relatore. Tale elaborato deve essere incentrato sulle peculiarità tecnico-professionali della professione sanitaria specifica”.

#### **SEZIONE B ESPERIENZA DELLO STUDENTE:**

- **Quadro B1:** OK.
- **Quadro B4:** OK.
- **Quadro B5:** L'Università Politecnica delle Marche ha sottoscritto un accordo bilaterale (Bilateral Agreement) per la mobilità degli studenti in Dietistica con il College of Rehabilitation di Varsavia, Polonia. [si allega il pdf dell'agreement].

#### **SEZIONE D ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA QUALITA':**

- **Quadro D1:** OK.
- **Quadro D2:** OK.
- **Quadro D3:** il controllo verrà effettuato dal Presidio Qualità.
- **Quadro D5:** OK.
-