



Facoltà di Medicina e Chirurgia
CORSO DI LAUREA IN DIETISTICA
Presidente: Prof.ssa M. Emanuelli
Direttore ADP: Dott.ssa O. Grelli

LIBRETTO DI FORMAZIONE

(CONTRATTO FORMATIVO DI TIROCINIO)

EDIZIONE 2017-2018

COGNOME _____

NOME _____

LUOGO E DATA DI NASCITA _____

DIPLOMA SCUOLA MEDIA SUPERIORE IN _____

LAUREA IN _____

FIRMA DELLO STUDENTE _____

Valida una fotocopia
della foto inserita sul
libretto di attività
formativa
professionalizzante

Matricola n°

N.B.

- IL PRESENTE LIBRETTO NON SOSTITUISCE QUELLO DI ATTIVITA' FORMATIVA PROFESSIONALIZZANTE DISTRIBUITO DALLA SEGRETERIA STUDENTI.
- DEVE ESSERE PRESENTATO (CON IL LIBRETTO DI ATTIVITA' FORMATIVA PROFESSIONALIZZANTE) ALLA PROPRIA GUIDA DI TIROCINIO CHE PROVVEDE ALLA COMPILAZIONE DI ENTRAMBE A CONCLUSIONE DELL' ESPERIENZA MATURATA NELLA SINGOLA SEDE.
- IL CONTENUTO DI TALE LIBRETTO DEVE ESSERE TRASCritto, DI VOLTA IN VOLTA, SUL LIBRETTO DI ATTIVITA' FORMATIVA PROFESSIONALIZZANTE AL TERMINE DI OGNI PERIODO DI TIROCINIO.

CONTENUTO DELLA FORMAZIONE PRATICA PROFESSIONALIZZANTE AL I ANNO

	SKILLS (ABILITA' PRATICHE) – OBIETTIVI I ANNO	SIGNIFICATO/CONTENUTI E PREREQUISITI	CFU 12	Ambito Core Competence Integrato							
				PESP	SARC	AN	FA	RP	OGM	CoR	R
1	<p>Conoscere la posizione, le funzioni professionali (core competence), la mission del dietista e gli ambiti lavorativi.</p> <p>Capacità di descrivere le strutture sedi di tirocinio, la loro organizzazione e mission, le figure professionali presenti, l'offerta e il tipo di prestazioni erogate.</p> <p>Gestire la Privacy in ambito Sanitario, analizzando il trattamento dei dati e orientando il proprio comportamento al rispetto del segreto professionale.</p>	<p>Inquadrare la figura professionale del Dietista</p> <p>Conoscenza della normativa vigente</p> <p>D.M. n° 744/1994</p> <p>Legge 10 agosto 2000, n° 251</p> <p>Legge 1 febbraio 2006, n° 43</p>	1					X			
2	<p>Eseguire la valutazione antropometrica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>rilevare</u> la statura, la lunghezza, il peso corporeo - <u>calcolare</u> l'indice ponderale alla nascita, il BMI - <u>rilevare</u> la circonferenza del braccio in posizione eretta e supina, la circonferenza vita, la circonferenza fianchi, la circonferenza del polpaccio, la circonferenza mediana della coscia, la lunghezza dell'ulna per predire la statura, l'altezza del ginocchio in posizione eretta e supina per predire la statura, la plica tricipitale e sottoscapolare - calcolare l'area muscolo-adiposa del braccio e la percentuale di perdita involontaria di peso <p>Eseguire il BIA</p> <p>Eseguire la calorimetria indiretta</p> <p>Stimare i fabbisogni in energia e nutrienti per gruppi di popolazione sana nelle varie fasce di età</p> <p>Utilizzare le tabelle di composizione degli alimenti, i LARN (livelli di assunzione giornalieri di Riferimento di energia e Nutrienti per la popolazione Italiana)</p> <p>Identificare le principali porzioni standard degli alimenti</p> <p>Saper leggere le etichette nutrizionali</p>	<p>Eseguire la valutazione della composizione corporea</p> <p>Conoscere la metodologia standardizzata per la valutazione antropometrica di primo e secondo livello</p> <p>Conoscere/utilizzare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gli strumenti di rilevazione delle misure antropometriche: bilancia con stadimetro, plicometro, metro a nastro, bilancia per la misura del peso del lattante). - Percentili di peso/altezza in età evolutiva e nell'adulto, metodi di calcolo/equazioni predittive - strumenti per la misurazione bioimpedenziometrica dello stato nutrizionale - metodologia di esecuzione della BIA - metodologia di esecuzione della calorimetria indiretta <p>Conoscere la normativa sull'etichettatura alimentare</p>	3			X					
3	<p>Predisporre tabelle dietetiche per gruppi di popolazione sana:</p> <ul style="list-style-type: none"> - definire la composizione bromatologica della dieta - indicare la quantità e qualità degli alimenti <p>Pianificare menù per la ristorazione collettiva (scuola ed ospedaliera) rivolta a gruppi di popolazione sana:</p> <ul style="list-style-type: none"> -elaborare menù settimanali, quindicinali, mensili tenendo conto delle caratteristiche socio-culturali della comunità <p>Effettuare rilevazioni per la valutazione della qualità del servizio:</p> <ul style="list-style-type: none"> -verificare la rispondenza quali/quantitativa tra servizio erogato e le tabelle dietetiche -predisporre questionari sulla qualità percepita <p>Partecipare all'elaborazione di capitolati relativi all'organizzazione/gestione della ristorazione collettiva</p> <p>Conoscere le apparecchiature presenti in una cucina e le tecniche di preparazione dei pasti</p> <p>Controllare la produzione e la distribuzione dei pasti nelle mense scolastiche e nei reparti di degenza ospedaliera</p>	<p>Saper organizzare un servizio di ristorazione collettiva, scolastica, ospedaliera e commerciale</p> <p>Conoscere ed applicare le linee di indirizzo nazionale elaborate dal Ministero della Salute per la ristorazione, scolastica, ospedaliera ed assistenziale compresa la ristorazione pediatrica ospedaliera.</p>	4	X	X			X	X		
4	<p>Applicare modelli di risk analysis ai processi produttivi alimentari</p> <p>Partecipare alla valutazione e gestione del rischio del processo produttivo, definire le procedure, raccogliere la documentazione.</p> <p>Elaborare piani di autocontrollo (HACCP)</p> <p>Elaborare ed utilizzare <u>check-list di valutazione incluse nel manuale HACCP</u></p>	<p>Saper gestire la sicurezza alimentare</p> <p>Conoscere la normativa vigente in ambito della sicurezza alimentare</p>	2		X			X		x	
5	<p>Sviluppare abilità di studio indipendente / sapere lavorare in gruppo</p> <p>Sviluppare competenze per l'elaborazione di progetti di tirocinio</p> <p>Orientare l'intervento nutrizionale alle evidenze scientifiche e alle linee guida</p> <p>Identificare specifici ambiti di ricerca in base a criteri epidemiologici, raccogliendo dati relativi al proprio ambito di competenza e implementandoli nella propria attività clinica</p> <p>Reperire le evidenze disponibili in letteratura (banche dati).</p> <p>Effettuare ricerche/revisioni bibliografiche pertinenti a quesiti clinici di interesse</p> <p>Evidenziare situazioni di difficoltà nel percorso formativo</p>	<p>Acquisire la capacità di apprendere una pratica professionale basata sull'evidenza scientifica</p>	1				X			X	X
6	<p>Effettuare rilevazioni per la valutazione della qualità del servizio di ristorazione</p> <p>Interagire con altre figure professionali per la corretta gestione della ristorazione scolastica ed ospedaliera</p> <p>Conoscere le modalità e sapere organizzare interventi di educazione alimentare</p>	<p>Acquisire competenze relazionali e sviluppare capacità organizzative</p>	1	X	X				X	X	

LEGENDA abbreviazioni

CFU: Crediti Formativi Universitari
PESP: Promozione, Educazione alla Salute e Prevenzione
SARC: Sicurezza Alimentare e Ristorazione Collettiva
AN: Assistenza Nutrizionale
FA: Formazione e Autoformazione
RP: Responsabilità Professionale
OGM: organizzazione, Gestione e Management
CoR: Comunicazione e Relazione
R: Ricerca

Tematiche seminariali definite nell'ambito del percorso formativo di tirocinio del 1° anno:

- **La sicurezza alimentare: il sistema HACCP**
- **La professione del Dietista oggi: il core competence**

LE SEDI DI TIROCINIO UTILI PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI DEL I ANNO SONO:

- **Servizi Scolastici ed Educativi Comune di Ancona**
- **CAMST (sede di Ancona) Azienda di Ristorazione Collettiva**
- **Servizio di Dietetica AOU Ospedali Riuniti – Ancona – sede Torrette e Salesi**
- **Direzione Medica Ospedaliera INRCA – sede di Ancona**

1° ANNO – STUDENTE _____

Matricola

Sede _____

Scheda degli obiettivi formativi e valutazione dello studente

Al termine del periodo di tirocinio la guida/le guide valuta/valutano l'avvenuto raggiungimento degli obiettivi, apponendo una firma (leggibile) ed il timbro della sede in calce al contratto.

Lo studente controfirma per presa visione ed accettazione del giudizio

OBIETTIVO	RAGGIUNTO	GIUDIZIO*		VOTO*	NON RAGGIUNTO/motivazione
1		SUFFICIENTE			
		BUONO			
		DISTINTO			
		OTTIMO			
2		SUFFICIENTE			
		BUONO			
		DISTINTO			
		OTTIMO			
3		SUFFICIENTE			
		BUONO			
		DISTINTO			
		OTTIMO			
4		SUFFICIENTE			
		BUONO			
		DISTINTO			
		OTTIMO			
5 I		SUFFICIENTE			
		BUONO			
		DISTINTO			
		OTTIMO			
VALUTAZIONE TOTALE (IN TRENTESIMI)					

***Giudizio/voto: sufficiente 18-21, buono 22-24, distinto 25-27, ottimo 28-30**

FIRMA GUIDA/GUIDE

FIRMA DELLO STUDENTE

TIMBRO SEDE

1° ANNO – STUDENTE _____

Matricola

Sede _____

A CURA DELLA GUIDA/GUIDE DI TIROCINIO (UN FOGLIO PER OGNI SEDE FREQUENTATA)
(un unico giudizio concordato tra le Guide)

LO STUDENTE CONTROFIRMA PER PRESA VISIONE E ACCETTAZIONE DEL GIUDIZIO

CORE VALUES

ATTITUDINI COMPORTAMENTALI	0	1	2	3
1. SI PONE IN MODO COOPERATIVO				
2. E' ORDINATO NELLA PERSONA E NELLA DIVISA				
3. GIUSTIFICA LE SUE ASSENZE E I SUOI RITARDI				
4. REAGISCE POSITIVAMENTE ALLE OSSERVAZIONI DELL' EQUIPE E DEL PAZIENTE				
5. RISPETTA IL SEGRETO PROFESSIONALE SU CIO' CHE HA VISTO, ASCOLTATO, CONSTATATO E COMPRESO				
6. RISPETTA LA DIGNITA' E L' INTIMITA' DEL PAZIENTE				
7. RISPETTA LE REGOLE IGIENICHE NELLA PRESTAZIONE DELL'ASSISTENZA, NELL' IMPIEGO DEI MATERIALI E NELLA TENUTA DEI LOCALI				
SUBTOTALE				

COMPETENZE RELAZIONALI	0	1	2	3
1. SA ASCOLTARE GLI ALTRI				
2. COMUNICA EFFICACEMENTE				
3. RISPETTA LA PRIVACY DEL PAZIENTE				
SUBTOTALE				
TOTALE (attitudini comportamentali + competenze relazionali)				

LEGENDA

0 = completa inadempienza del requisito

1= inadempiente in 2 o più occasioni

2= inadempiente in 1 occasione

3= sempre corretto

FIRMA DELLA/E GUIDA/E DI TIROCINIO

FIRMA DELLO STUDENTE

