



Università Politecnica delle Marche

Facoltà di Medicina e Chirurgia - Corso di Laurea in Dietistica - Presidente Prof.ssa M. Emanuelli - Direttore ADP Dott.ssa O. Grelli

L'attività formativa di tirocinio professionalizzante, obbligatoria, del CdL in Dietistica prevede 60 CFU totali a fine triennio:

- 12 CFU al 1° anno (18 vecchio ordinamento)
- 21 CFU al 2° anno (15 vecchio ordinamento e **valido per a.a. 2016/2017**).
- 27 CFU al 3° anno (27 vecchio ordinamento)

Le attività di tirocinio sono finalizzate a far acquisire ed approfondire allo studente abilità tecniche specifiche dell'attività professionalizzante.

Il tirocinio permette di realizzare una formazione veramente centrata sullo studente mirata al raggiungimento non solo di conoscenze e competenze ma anche di abilità, comportamenti, motivazione, autonomia, passione e senso di responsabilità, caratteristiche indispensabili per l'esercizio futuro della professione.

I crediti riservati al tirocinio sono da intendersi come impegno complessivo necessario allo studente per raggiungere le capacità professionali e comprende esperienze dirette sul campo con supervisione, sessioni tutoriali in piccoli gruppi e feedback costanti, attività seminariali, esercitazioni e simulazioni in laboratorio propedeutiche al tirocinio, studio guidato, ed elaborazione di piani, progetti e relazioni.

La responsabilità della progettazione e dell'organizzazione del tirocinio è affidata al Direttore delle Attività Didattiche Professionalizzanti (ADP).

Nelle sedi di tirocinio inoltre sono individuate tra gli operatori dei servizi e designate le guide che collaborano nella conduzione del tirocinio. Le guide di tirocinio sono tenute ad attestare giornalmente la frequenza dello studente su di un apposito modulo.

Al termine di ciascun anno accademico viene effettuata, da una commissione d'esame presieduta dal Direttore ADP, una valutazione dello studente. Nel formulare il giudizio di esame la commissione utilizzerà i dati provenienti dalle schede di valutazione di ciascun periodo di tirocinio, da prove pratiche, da colloqui, da test scritti e dalla realizzazione di un progetto di tirocinio. Il risultato della valutazione di fine anno sarà espresso in trentesimi.

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	Conoscere la posizione, le funzioni professionali (core competence), la mission del dietista e gli ambiti lavorativi. 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. Gestire la Privacy in ambito Sanitario, analizzando il trattamento dei dati e orientando il proprio comportamento al rispetto del segreto professionale.	Inquadrare la figura professionale del Dietista Conoscenza della normativa vigente D.M. n° 744/1994 Legge 10 agosto 2000, n° 251 Legge 1 febbraio 2006, n° 43	1					X			
2	Eseguire la valutazione antropometrica: - rilevare la statura, la lunghezza, il peso corporeo - calcolare l'indice ponderale alla nascita, il BMI - rilevare 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 Eseguire il BIA Eseguire la calorimetria indiretta Stimare i fabbisogni in energia e nutrienti per gruppi di popolazione sana nelle varie fasce di età Utilizzare le tabelle di composizione degli alimenti, i LARN (livelli di assunzione giornalieri di Riferimento di energia e Nutrienti per la popolazione Italiana) Identificare le principali porzioni standard degli alimenti Saper leggere le etichette nutrizionali	Eseguire la valutazione della composizione corporea Conoscere la metodologia standardizzata per la valutazione antropometrica di primo e secondo livello Conoscere/utilizzare: - 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 Conoscere la normativa sull'etichettatura alimentare	3			X					
3	Predisporre tabelle dietetiche per gruppi di popolazione sana: - definire la composizione bromatologica della dieta - indicare la quantità e qualità degli alimenti Pianificare menù per la ristorazione collettiva (scolastica ed ospedaliera) rivolta a gruppi di popolazione sana: -elaborare menù settimanali, quindicinali, mensili tenendo conto delle caratteristiche socio-culturali della comunità Effettuare rilevazioni per la valutazione della qualità del servizio: -verificare la rispondenza quali/quantitativa tra servizio erogato e le tabelle dietetiche -predisporre questionari sulla qualità percepita Partecipare all'elaborazione di capitolati relativi all'organizzazione/gestione della ristorazione collettiva Conoscere le apparecchiature presenti in una cucina e le tecniche di preparazione dei pasti Controllare la produzione e la distribuzione dei pasti nelle mense scolastiche e nei reparti di degenza ospedaliera	Saper organizzare un servizio di ristorazione in particolare scolastica ed ospedaliera 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.	3	X	X			X	X		
4	Applicare modelli di risk analysis ai processi produttivi alimentari Partecipare alla valutazione e gestione del rischio del processo produttivo, definire le procedure, raccogliere la documentazione. Elaborare piani di autocontrollo (HACCP) Elaborare ed utilizzare ceck-list di valutazione incluse nel manuale HACCP	Saper gestire la sicurezza alimentare Conoscere la normativa vigente in ambito della sicurezza alimentare	1		X			X		x	
5	Sviluppare abilità di studio indipendente / sapere lavorare in gruppo Sviluppare competenze per l'elaborazione di progetti di tirocinio Orientare l'intervento nutrizionale alle evidenze scientifiche e alle linee guida Identificare specifici ambiti di ricerca in base a criteri epidemiologici, raccogliendo dati relativi al proprio ambito di competenza e implementandoli nella propria attività clinica Reperire le evidenze disponibili in letteratura (banche dati). Effettuare ricerche/revisioni bibliografiche pertinenti a quesiti clinici di interesse Evidenziare situazioni di difficoltà nel percorso formativo	Acquisire la capacità di apprendere una pratica professionale basata sull'evidenza scientifica	2				X			X	X
6	Effettuare rilevazioni per la valutazione della qualità del servizio di ristorazione Interagire con altre figure professionali per la corretta gestione della ristorazione scolastica ed ospedaliera Conoscere le modalità e sapere organizzare interventi di educazione alimentare	Acquisire competenze relazionali e sviluppare capacità organizzative	2	X				X		X	

CONTENUTO DELLA FORMAZIONE PRATICA PROFESSIONALIZZANTE AL II ANNO

	SKILLS (ABILITA' PRATICHE) – OBIETTIVI II ANNO	SIGNIFICATO/CONTENUTI E PREREQUISITI	CFU 15*	Ambito Core Competence Integrato							
				PESP	SARC	AN	FA	RP	OGM	CoR	R
1	Capacità di descrivere le strutture sedi di tirocinio, le figure professionali presenti, l'offerta e il tipo di prestazioni erogate. Gestire la Privacy in ambito Sanitario, analizzando il trattamento dei dati e orientando il proprio comportamento al rispetto del segreto professionale.	Conoscere l'organizzazione delle strutture sede di tirocinio la loro mission. Conoscere il significato di efficacia, efficienza ed appropriatezza delle prestazioni	1					X			
2	ASSISTENZA NUTRIZIONALE Effettuare la valutazione dietetica: -Raccogliere la storia clinica del paziente in relazione al suo stato di salute e alla diagnosi clinica -raccogliere la storia storia dietetica, la storia del peso e la storia psico-sociale -eseguire la valutazione antropometrica -eseguire l'anamnesi alimentare e stimare l'introito di energia e nutrienti e altri componenti alimentari -analizzare i dati biochimici e strumentali di interesse nutrizionale -Valutare la motivazione al cambiamento Effettuare la diagnosi dietetica Pianificare e attuare l'intervento nutrizionale -definire e concordare gli obiettivi terapeutici -applicare le tecniche di counseling, colloquio motivazionale, terapia cognitivo comportamentale in setting individuali e di gruppo -elaborare il piano terapeutico nutrizionale -Spiegare il protocollo nutrizionale ed educare il paziente, famigliare o caregiver per l'aderenza al programma concordato Effettuare il monitoraggio e la valutazione degli esiti	Saper prendere in carico il paziente „centralità del paziente" e saperlo assistere per tutto il suo percorso di cura. Saper formulare protocolli nutrizionali per patologie (in particolare quelle oggetto di studio delle lezioni frontali previste nel piano di studio del II anno) Conoscere e saper utilizzare programmi informatici per la gestione nutrizionale del paziente Conoscere e saper applicare le tecniche del Counseling nutrizionale	9	X	X	X		X	X	X	
3	Applicare modelli di risk analysis ai processi di assistenza nutrizionale: -effettuare screening per la valutazione dello stato nutrizionale	Conoscere gli strumenti validati per la valutazione dello stato nutrizionale del paziente ospedalizzato	2			x		X	X		
4	Sviluppare abilità di studio indipendente / sapere lavorare in gruppo Sviluppare competenze per l’elaborazione di progetti di tirocinio Orientare l’intervento nutrizionale alle evidenze scientifiche e alle linee guida Identificare specifici ambiti di ricerca in base a criteri epidemiologici, raccogliendo dati relativi al proprio ambito di competenza e implementandoli nella propria attività clinica Reperire le evidenze disponibili in letteratura (banche dati). Effettuare ricerche/revisioni bibliografiche pertinenti a quesiti clinici di interesse Evidenziare situazioni di difficoltà nel percorso formativo	Acquisire la capacità di apprendere una pratica professionale basata sull'evidenza scientifica	2				X			X	X
5	Interagire con altre figure professionali per la corretta gestione della terapia nutrizionale del paziente in regime di ricovero Integrazione con altre figure professionali coinvolte nel processo di cura del paziente	Conoscere i compiti delle figure professionali coinvolte nel processo di cura del paziente ospedalizzato Acquisire competenze relazionali e sviluppare capacità organizzative Offrire al paziente un'assistenza sanitaria globale ed efficiente	1	X				X		X	

***vecchio ordinamento**

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