

Scheda Didattica (IT)

Tirocinio - 1 (19 CFU)			
SSD	Modulo	Tutor	CFU
MED/49		Eleonora Bandiera	10
MED/49		Eva Tola	9

Obiettivi formativi e risultati di apprendimento attesi per intero C.I.

Obiettivi formativi Il corso vuole sviluppare le capacità professionali di base: conoscenza delle competenze professionali, le responsabilità e gli ambiti occupazionali del dietista; conoscenza degli alimenti; conoscenza ed applicazione degli standard nutrizionali e Linee Guida alimentari; organizzazione e coordinazione della ristorazione collettiva rivolta a gruppi di popolazione sana;

I risultati di apprendimento attesi sono coerenti con le disposizioni generali del Processo di Bologna e le disposizioni specifiche della direttiva 2005/36/CE. Si trovano all'interno del Quadro europeo delle qualifiche (descrittori di Dublino) come segue:

Conoscenza e capacità di comprensione	Acquisire conoscenze di base riguardanti i principi teorici e pratici relative alla professione di dietista, rivolte a gruppi di popolazione sana
Capacità di applicare conoscenza e comprensione	Applicare le competenze acquisite nell'ambito nutrizionale, avendo presente teorie/modelli/strutture ed evidenze scientifiche sempre aggiornate; assicurandosi che ogni azione sia eticamente e deontologicamente necessaria.
Autonomia di giudizio	Utilizzare le conoscenze acquisite e farvi riferimento ogni qual volta necessario al fine di valutare e giudicare appropriatamente un processo, una situazione o attività nel contesto di riferimento.
Abilità comunicative	Comunicare in modo chiaro e preciso i propri pensieri, avvalendosi di un linguaggio appropriato per argomentare con pertinenza e padronanza il messaggio (sia orale che scritto) nelle relazioni interpersonali e interdisciplinari. Tutto ciò, tenendo conto del livello di istruzione e capacità di comprensione del proprio interlocutore.
Capacità di apprendimento	Sviluppare capacità di apprendimento autonome, individuare gli ambiti di miglioramento e provvedere nel colmare le proprie lacune.

Programmi dettagliati per ogni modulo

Tirocinio 1

Conoscere la seguente normativa vigente e la documentazione:

- D.M. n° 744/1994, profilo professionale del Dietista
- Legge 24/2017, Disposizioni in materia di sicurezza delle cure e della persona assistita, nonché in materia di responsabilità professionale degli esercenti le professioni sanitarie.
- Associazione nazionale Dietisti (ANDID), Codice Deontologico 2012
- Competenze professionali del Dietista, Documento di posizionamento, FNO TSRM e PTSRP

Sviluppare le capacità professionali di base:

- Conoscere gli alimenti ed il loro valore nutrizionale (kcal, macro-/micro-nutrienti) e caratteristiche organolettiche
- Conoscere e saper utilizzare “tabelle di composizione degli alimenti”
- Conoscere il peso dei più comuni alimenti e loro variazioni di peso da crudo a cotto
- Conoscere le misure di uso casalingo
- Conoscere le porzioni standard LARN
- Saper fare le sostituzioni iso-caloriche/glucidiche/proteiche
- Conoscere la stagionalità di frutta e verdura

Saper leggere le etichette nutrizionali

Conoscere e saper applicare standard nutrizionali e Linee Guida alimentari:

- LARN
- Linee Guida per una sana alimentazione 2018 (CREA)

Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione collettiva

Organizzare e coordinare la ristorazione collettiva rivolta a gruppi di popolazione sana:

- Stimare i fabbisogni (energia, macro-/micro- nutrienti)
- Predisporre tabelle dietetiche
- Pianificare menu
- Conoscere e partecipare all’elaborazione di capitolati d’appalto
- Conoscere le apparecchiature presenti in una cucina e le tecniche di preparazione dei pasti

Partecipare alle procedure per la gestione del rischio (HACCP) e all’elaborazione di piani di autocontrollo

Conoscere e saper raccogliere i primi elementi della “Valutazione Dietetica” del Processo Assistenziale della Nutrizione (NCPT) rivolto a gruppi di popolazione sana:

- Raccogliere dati sul comportamento e sulle abitudini alimentari (recall 24h)

Descrizione modalità e criteri di verifica dell’apprendimento

Requisiti di accesso alla valutazione finale:

- Min 75% delle frequenze del Tirocinio 1
- valutazione positiva di esercitazioni consegnate ai tutor
- valutazione positiva dei tutor nelle sedi del tirocinio pratico

Prova scritta: Verterà sulle tematiche programmate

La prova di esame sarà valutata secondo i seguenti criteri:

Non idoneo: Scarsa o carente conoscenza e comprensione degli argomenti; limitate capacità di analisi e sintesi, frequenti generalizzazioni dei contenuti richiesti; incapacità di utilizzo del linguaggio tecnico.

18-20: Appena sufficiente conoscenza e comprensione degli argomenti, con evidenti imperfezioni; appena sufficienti capacità di analisi, sintesi e autonomia di giudizio; scarsa capacità di utilizzo del linguaggio tecnico.

21-23: Sufficiente conoscenza e comprensione degli argomenti; sufficiente capacità di analisi e sintesi con capacità di argomentare con logica e coerenza i contenuti richiesti; sufficiente capacità di utilizzo del linguaggio tecnico.

24-26: Discreta conoscenza e comprensione degli argomenti; discreta capacità di analisi e sintesi con capacità di argomentare in modo rigoroso i contenuti richiesti; discreta capacità di utilizzo del linguaggio tecnico.

27-29: Buona conoscenza e comprensione dei contenuti richiesti; buona capacità di analisi e sintesi con capacità di argomentare in modo rigoroso i contenuti richiesti; buona capacità di utilizzo del linguaggio tecnico.

30-30L: Ottimo livello di conoscenza e comprensione dei contenuti richiesti con un'ottima capacità di analisi e sintesi con capacità di argomentare in modo rigoroso, innovativo e originale, i contenuti richiesti; ottima capacità di utilizzo del linguaggio tecnico.

Bibliografia

- D.M. n° 744/1994, profilo professionale del Dietista
- Legge 24/2017, Disposizioni in materia di sicurezza delle cure e della persona assistita, nonché in materia di responsabilità professionale degli esercenti le professioni sanitarie.
- Associazione nazionale Dietisti (ANDID), Codice Deontologico 2012

Competenze professionali del Dietista, Documento di posizionamento, FNO TSRM e PTSRP

- LARN
- Linee Guida per una sana alimentazione 2018 (CREA)
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione collettiva
- Nutrition & Diagnosis related Care, 9th ed, Academy of Nutrition and dietetics (Biblioteca Area Biomedica, Facoltà di Medicina e Chirurgia)
- Pocket Guide to Nutrition Assessment, 4th ed., Academy of Nutrition and Dietetics (Biblioteca Area Biomedica, Facoltà di Medicina e Chirurgia)

Modalità

Prerequisiti/Propedeuticità Visita medica per il rilascio del certificato di idoneità per la frequenza del tirocinio

Per gli studenti immatricolati a partire dall'A.A. 22/23:
per poter sostenere gli esami del C.I. lo studente deve aver superato e verbalizzato i seguenti insegnamenti:
non sono richiesti C.I. propedeutici

Per gli studenti immatricolati prima dell'A.A. 22/23:
per poter sostenere gli esami del C.I. lo studente deve aver superato e verbalizzato i seguenti insegnamenti:
non sono richiesti C.I. propedeutici

**Svolgimento/
Metodi Didattici** Esercitazioni con la guida dei tutor; tirocinio pratico presso le strutture convenzionate, attestato dal modulo monitoraggio attività del tirocinio

Frequenza Frequenza obbligatoria, min 75% delle ore previste

Riferimenti e contatti	
Tutor	Contatto/e-mail
Eva Tola Eleonora Bandiera	dietiste.torvergata@ptvonline.it
Ricevimento: Ricevimento da concordare via e-mail.	