

Scheda Didattica (IT)

Tirocinio - 2 (19 CFU)			
SSD	Modulo	Tutor	CFU
MED/49		Francesca Lorusso	19

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

Obiettivi formativi	Lo studente dovrà essere in grado di conoscere ed approfondire gli elementi che costituiscono la professione di dietista, dimostrando di possedere le capacità di pianificare, intervenire e valutare l'assistenza dietistica rivolta a gruppi di popolazione sana (svezzamento, età evolutiva, adulto, anziano, donna in gravidanza/allattamento, sportivo), ai soggetti in sovrappeso e a quelli affetti da obesità.
----------------------------	--

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	Lo studente potrà applicare quanto acquisito durante il corso attraverso il tirocinio formativo comprendendone la reale importanza nella pratica clinica.
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 2

Conoscere e saper applicare standard nutrizionali e Linee Guida alimentari:

- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione collettiva (ospedaliera)
- Linea Guida ESPEN (ASAND) "La Nutrizione Ospedaliera"
- Linee Guida Obesità
- Altre Linee Guida/materiale scientifico

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

- 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

Sapere ed essere in grado di effettuare i 4 step del Processo Assistenziale della Nutrizione (NCPT) rivolto a gruppi di popolazione sana (svezzamento, età evolutiva, adulto, anziano, donna in gravidanza/allattamento, sportivo), ai soggetti in sovrappeso e a quelli affetti da obesità:

- Effettuare la "Valutazione Dietetica"
 - Raccogliere la storia clinica, dati sul comportamento e sulle abitudini alimentari, informazioni sulle variazioni ponderali, ecc.
 - Eseguire la valutazione antropometrica: rilevare statura, peso, circonferenze, pliche; calcolare BMI; eseguire BIA
 - Stimare l'apporto di energia, nutrienti e altri componenti alimentari
 - Valutare la motivazione al cambiamento
 - Documentare i dati raccolti
- Effettuare la "Diagnosi Nutrizionale":
 - Identificare il problema, correlare il problema alle cause, definire le caratteristiche dei sintomi, formulare la diagnosi dietetica secondo le classificazioni
- Pianificare e attuare "l'Intervento Nutrizionale":
 - Definire obiettivi e individuare le priorità
 - Elaborare il piano nutrizionale (formulare prescrizione dietetiche, sostituzioni, ecc.)
 - Formulare consigli dietetici e comportamentali
 - Elaborare materiale informativo
 - Educare il paziente
- Effettuare il Monitoraggio e la Valutazione degli Esiti

Descrizione modalità e criteri di verifica dell'apprendimento

Requisiti di accesso alla valutazione finale:

- L'esame Tirocinio 1 verbalizzato
- Min 75% delle frequenze del Tirocinio 2
- 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

- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione collettiva (ospedaliera)
- Linea Guida ESPEN (ASAND) "La Nutrizione Ospedaliera"
- Linee Guida Obesità
- Altre Linee Guida/materiale scientifico
- 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)
- Manuale di nutrizione clinica e scienze dietetiche applicate, Paola Binetti, Macello Marcelli, rosanna Baisi, 2006, SEU

Modalità

Prerequisiti/Propedeuticità 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:

Tirocinio 1

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
Francesca Lorusso	dietiste.torvergata@ptvonline.it
Ricevimento: Ricevimento da concordare via e-mail.	