

**Università degli Studi di Firenze**  
**Laurea**  
**in DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI**  
**DIETISTA)**

**D.M. 22/10/2004, n. 270**

**Regolamento didattico - anno accademico 2012/2013**

**ART. 1 Premessa**

Denominazione del corso	DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)
Denominazione del corso in inglese	DIETISTIC
Classe	L/SNT3 Classe delle lauree in Professioni sanitarie tecniche
Facoltà di riferimento	MEDICINA E CHIRURGIA
Altre Facoltà	
Dipartimento di riferimento	Scienze Biomediche, Sperimentali e Cliniche Mario Serio
Altri Dipartimenti	Chirurgia e Medicina Traslazionale (DCMT) Medicina Sperimentale e Clinica Neuroscienze, Area del Farmaco e Salute del Bambino (NEUROFARBA) Scienze della Salute (DSS)
Durata normale	3
Crediti	180
Titolo rilasciato	Laurea in DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)
Titolo congiunto	No
Atenei convenzionati	
Doppio titolo	
Modalità didattica	Convenzionale
Il corso è	trasformazione di 0452-07 DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA) (cod 65637)
Data di attivazione	
Data DM di approvazione	
Data DR di approvazione	
Data di approvazione del consiglio di facoltà	14/12/2011

Data di approvazione del senato accademico	08/02/2012
Data parere nucleo	03/03/2011
Data parere Comitato reg. Coordinamento	
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	13/12/2011
Massimo numero di crediti riconoscibili	
Corsi della medesima classe	<p>TECNICHE DI LABORATORIO BIOMEDICO (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI TECNICO DI LABORATORIO BIOMEDICO)</p> <p>TECNICHE DI LABORATORIO BIOMEDICO (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI TECNICO DI LABORATORIO BIOMEDICO)</p> <p>TECNICHE DI NEUROFISIOPATOLOGIA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI TECNICO DI NEUROFISIOPATOLOGIA)</p> <p>TECNICHE DI NEUROFISIOPATOLOGIA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI TECNICO DI NEUROFISIOPATOLOGIA)</p> <p>TECNICHE DI RADIOLOGIA MEDICA, PER IMMAGINI E RADIOTERAPIA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI TECNICO DI RADIOLOGIA MEDICA)</p> <p>TECNICHE DI RADIOLOGIA MEDICA, PER IMMAGINI E RADIOTERAPIA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI TECNICO DI RADIOLOGIA MEDICA)</p> <p>TECNICHE ORTOPEDICHE (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI TECNICO ORTOPEDICO)</p> <p>TECNICHE ORTOPEDICHE (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI TECNICO ORTOPEDICO)</p> <p>Tecniche audiometriche (abilitante alla professione sanitaria di Audiometrista)</p> <p>Tecniche audioprotesiche (abilitante alla professione sanitaria di Audioprotesista)</p>
Numero del gruppo di affinità	1
Sede amministrativa	
Sedi didattiche	
Indirizzo internet	<a href="http://www.med.unifi.it/vp-96-corso-di-laurea-in-dietistica.html">http://www.med.unifi.it/vp-96-corso-di-laurea-in-dietistica.html</a>
Ulteriori informazioni	

**ART. 2 Obiettivi formativi specifici del Corso**

1. I laureati in Dietistica sono professionisti sanitari cui competono le attribuzioni previste dal D.M. del Ministero della sanità 14 settembre 1994, m, 744 e successive modificazioni e integrazioni e dal Codice Deontologico professionale

I laureati in Dietistica sono competenti per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione ivi compresi gli aspetti educativi e di collaborazione all'attuazione delle politiche alimentari, nel rispetto della normativa vigente. L'attività del dietista negli ambiti della promozione della salute, prevenzione, cura, e riabilitazione è di natura tecnica, relazionale ed educativa ed è rivolta alla popolazione sana e malata.

Il laureato dietista svolge le sue funzioni nei seguenti ambiti:

- Promozione, educazione alla salute e prevenzione
- Assistenza nutrizionale (cura e riabilitazione)
- Tutela igienico sanitaria e nutrizionale, sicurezza alimentare e ristorazione collettiva
- Organizzazione e Gestione
- Formazione
- Ricerca

In particolare promuove e diffonde la cultura di una sana e sostenibile alimentazione nella collettività e nel singolo, progetta e realizza interventi di promozione alla salute, di prevenzione e di educazione terapeutica, effettua interventi di sorveglianza e di assistenza nutrizionale identificando e valutando i bisogni del paziente/famiglia/gruppo, effettuando una diagnosi dietetica sul paziente/comunità, pianificando l'intervento dietetico con obiettivi pertinenti, realistici e condivisi, monitorando e valutando gli esiti. Collabora alla tutela igienico sanitaria e nutrizionale e gestisce e coordina la ristorazione collettiva. Svolge attività di auto-formazione, e di formazione nei confronti di studenti, neo assunti, discenti in generale per contenuti e abilità di sua competenza.

Sviluppa attività di ricerca finalizzate alla produzione di nuove conoscenze per il miglioramento continuo della qualità. Favorisce l'integrazione professionale e partecipa a gruppi di lavoro multidisciplinare

2. Il curriculum del corso di laurea prevede attività formative finalizzate all'acquisizione di conoscenze e competenze specifiche, riferite alle funzioni suddette.

I laureati in Dietistica in riferimento all'articolo 6 comma 3 del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502 e successive modificazioni e integrazioni, ai sensi della legge 26 febbraio 1999, n.42 e ai sensi della legge 10 agosto 2000, n. 251, articolo 3 comma 1, sono i professionisti sanitari che svolgono con autonomia professionale attività tecnico assistenziale, in attuazione di quanto previsto nei regolamenti concernenti l'individuazione delle figure e dei relativi profili professionali definiti con decreto del Ministro della sanità, e dal codice deontologico professionale.

Sono dotati di una adeguata preparazione nelle discipline di base, tale da consentire loro la migliore comprensione dei più rilevanti elementi che sono alla base dei processi fisiologici e patologici, sui quali si focalizza il loro intervento preventivo, educativo, terapeutico e riabilitativo, favorendo la massima integrazione con le altre professioni.

Devono inoltre saper utilizzare almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre all'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali. Il raggiungimento delle competenze professionali si attua attraverso una formazione teorica e pratica ( tirocinio e laboratorio) che includa l'acquisizione di competenze comportamentali e che venga conseguita nel contesto lavorativo specifico, così da garantire, al termine del percorso formativo, la piena padronanza di tutte le necessarie competenze e la loro immediata spendibilità nell'ambiente di lavoro.

3. Il raggiungimento delle competenze professionali si attua attraverso una formazione teorica e pratica (tirocinio e laboratori) che includa l'acquisizione di competenze comportamentali e che venga conseguita nel contesto lavorativo specifico, così da garantire, al termine del percorso formativo, la piena padronanza di tutte le competenze necessarie e la loro immediata spendibilità nell'ambiente di lavoro.

4. Il corso di Laurea in Dietistica si propone il conseguimento degli obiettivi specifici riportati nella tabella 1.

5. I risultati di apprendimento attesi sono formulati in relazione ai "5 descrittori di Dublino" e sono espressi in termini di conoscenze attese, di competenze, abilità, capacità di apprendere.

a. Conoscenza e capacità di comprensione (Knowledge and understanding)

I laureati dovranno possedere conoscenze in relazione a: basi molecolari, morfologiche e funzionali della vita, promozione della salute e prevenzione della malattia, discipline di dietetica applicata agli stadi fisiologici della vita, alle aree mediche e chirurgiche generali e specialistiche, all'area critica, alla cronicità, alla dietetica di comunità, alla tutela igienico sanitaria e nutrizionale e sicurezza alimentare.

Dovranno approfondire conoscenze relative agli alimenti e alle tecnologie alimentari e alle scienze merceologiche.

Dovranno inoltre sviluppare conoscenza legata alla ricerca in ambito nutrizionale e alla dietistica in contesti ospedalieri o territoriali.

b. Conoscenza e capacità di comprensione applicate (applying Knowledge and understanding)

I laureati al termine del percorso dovranno essere in grado di applicare le conoscenze teoriche e pratiche indicate dal curriculum e dovranno possedere le competenze relative alle funzioni del profilo: promozione, educazione alla salute e prevenzione, assistenza nutrizionale, tutela igienico sanitaria e nutrizionale, sicurezza alimentare, organizzazione e gestione della ristorazione collettiva.

c. Autonomia di giudizio (making judgements)

I laureati, grazie alle conoscenze acquisite durante il corso, dovranno aver acquisito una capacità di pensiero critico che permetta loro di agire in autonomia, di prendere decisioni assumendo responsabilità di scelta e di giudizio grazie all'integrazione delle conoscenze, informazioni, osservazioni e alle priorità relative alla situazione, al contesto lavorativo e alle proprie funzioni

d. Abilità comunicative (communication skills)

I laureati con le conoscenze e abilità acquisite e con le attività formative professionalizzanti svolte durante il corso, dovranno essere in grado di:

- Comunicare con proprietà di linguaggio e terminologia appropriata
- Comunicare professionalmente con utente/famiglia/caregiver/gruppi/colleghi/superiori, con capacità di ascolto (verbale e non verbale e scritta) e con accoglienza di tutte le dimensioni umane (approccio olistico alla persona)
- Condurre una relazione di counseling in ambito nutrizionale
- Condurre un colloquio motivazionale in ambito nutrizionale
- Lavorare in equipe

e. Capacità di apprendere (learning skills)

I laureati avranno sviluppato capacità autonome di studio e di analisi di cui avvalersi in ambito professionale o nel proseguimento degli studi. A tal fine è previsto che una parte dell'attività didattica sia riservata all'analisi di casi-studio, allo sviluppo di project work e all'analisi critica

dei dati dell'evidenza scientifica.

### **ART. 3 Requisiti di accesso ai corsi di studio**

1. Possono essere ammessi al Corso di Laurea in Dietistica i candidati in possesso di un Diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo dagli organi competenti
2. Il corso è ad accesso programmato. Il numero di studenti ammissibili, nei limiti definiti dalla classe, viene deliberato ogni anno dagli organi accademici competenti previa valutazione delle risorse strutturali, strumentali e di personale disponibili per il funzionamento del corso. Il numero programmato di accessi al I anno di corso è definito ai sensi della normativa vigente.
3. I test di ingresso dovranno consistere in prove aventi per oggetto le nozioni generalmente apprese nelle scuole secondarie, con particolare riferimento alla logica e cultura generale, biologia, chimica, matematica e fisica.
4. Eventuali carenze formative e/o culturali da parte degli studenti del primo anno in una o più specifiche discipline, che emergeranno dalle verifiche in itinere, potranno essere colmate attraverso attività formative finalizzate ad accrescere ed orientare le conoscenze di base dello studente in tali discipline. Tali attività saranno attuate nella forma dell'auto-apprendimento guidato o in altra forma che il docente delle discipline corrispondenti riterrà opportuna, anche avvalendosi, se ve ne sono le condizioni, di tutor opportunamente selezionati.
5. Il perfezionamento dell'ammissione al corso è subordinato all'accertamento medico dell'idoneità psico-fisica per lo svolgimento delle funzioni specifiche del profilo professionale, che l'Ateneo si impegna a effettuare entro il primo semestre di attivazione del corso e comunque prima dell'inizio delle attività di tirocinio pratico. L'Università si riserva di verificare, in qualsiasi momento, la persistenza delle condizioni di idoneità psico-fisica dello studente su segnalazione del coordinatore teorico pratico e di tirocinio. Gli studenti idonei saranno sottoposti alla sorveglianza sanitaria prevista dalla normativa vigente da parte del medico competente individuato dall'Ateneo

### **ART. 4 Articolazione delle attività formative ed eventuali curricula**

1. Il corso di studi ha la durata di tre anni. L'attività formativa corrisponde al conseguimento di 180 Crediti Formativi Universitari (CFU). Il corrispettivo in ore di 1 CFU è pari a 25 ore complessive. La frazione dell'impegno orario complessivo riservata allo studio personale o ad altre attività formative di tipo individuale non può essere inferiore al 50%. Nel computo dell'impegno orario complessivo non devono essere considerate le attività di tirocinio.
2. Le attività formative professionalizzanti sono svolte per un numero di CFU non inferiore a 60, nella forma di tirocini, laboratori e attività pratiche condotte in strutture adeguate all'attività prevista e al numero degli studenti.
3. Per il corso di studi è previsto un solo curriculum. Il quadro delle attività formative è allegato al presente documento.

## **ART. 5 Tipologia delle forme didattiche, anche a distanza, degli esami e delle altre verifiche del profitto**

1. L'attività formativa viene svolta attraverso lezioni frontali, laboratori, seminari, lavori a piccoli gruppi, problem based learning (PBL), e-learning e didattica per processi. Sono inoltre previste attività formative professionalizzanti in strutture pubbliche e private che siano in possesso dei requisiti necessari a guidare gli studenti durante l'apprendimento. I criteri di valutazione degli studenti dovranno consentire di misurare le conoscenze, le capacità e le abilità richieste per il conseguimento del titolo.
2. Il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento sarà certificato attraverso il superamento degli esami di profitto previsti per ogni Insegnamento del Corso di Studi con la conseguente acquisizione dei relativi crediti formativi universitari (CFU). L'attività didattica è organizzata in insegnamenti integrati (cioè costituiti da moduli corrispondenti a più settori scientifico-disciplinari) o monodisciplinari.
3. Il numero massimo degli esami da superare per accedere alla prova finale per il conseguimento della laurea è di 20, compresi tre esami per le attività professionalizzanti e uno per le attività a scelta dello studente.
4. Le commissioni d'esame sono costituite da almeno due docenti afferenti all'insegnamento. E' possibile integrare la commissione con docenti di discipline affini. Le modalità di verifica del profitto sono stabilite dai docenti di ciascun Insegnamento secondo i seguenti principi: gli obiettivi e i contenuti della verifica devono corrispondere ai programmi resi noti all'inizio dei corsi e devono essere coerenti con le metodologie didattiche utilizzate durante il corso; la verifica dell'acquisizione da parte dello studente di abilità e di atteggiamenti si realizza con prove pratiche reali e/o simulate. Le modalità di verifica devono essere rese note insieme ai programmi.
5. I docenti dovranno presentare i loro programmi all'inizio dei corsi, tenendo conto delle esigenze curriculari, distinti per aree di apprendimento, con l'indicazione delle competenze da acquisire, facendo esplicito riferimento alle competenze e ai descrittori di Dublino affinché gli studenti possano comprendere il contributo specifico dell'insegnamento.
6. Ciascun insegnamento dovrà avere un referente Coordinatore, selezionato dai docenti dello stesso insegnamento. Spetterà al Coordinatore:
  7. a) coordinare il contributo dell'insegnamento di cui è responsabile con gli altri insegnamenti del Corso di Laurea e promuovere la periodica revisione dei programmi;
  8. b) individuare con gli altri docenti dell'insegnamento le date degli appelli d'esame ed organizzarne le modalità
  9. c) coordinare le prove di profitto integrate.
10. Sono riconoscibili eventuali abilità professionali certificate, nonché ulteriori conoscenze e abilità maturate in attività formative cui l'Università abbia concorso, purché attinenti al percorso didattico e in termini rigorosamente individuali, fino ad un massimo di 12 CFU, fatti salvi i casi di coloro che hanno ottenuto il riconoscimento professionale di percorsi formativi precedenti ai sensi della Legge n. 42/99.
11. La programmazione didattica è espressa nella tabella allegata.
12. Il calendario degli esami di profitto è stabilito prevedendo sessioni opportunamente distribuite nel corso dell'anno accademico, nel rispetto di quanto stabilito dal Regolamento Didattico di Ateneo. Per ogni insegnamento le date d'esame devono essere comunicate al Presidente del Corso di Laurea e rese note agli studenti almeno 30 giorni prima dell'inizio della sessione. Le date degli esami non possono essere modificate senza le autorizzazioni previste dalla normativa vigente.

In aderenza a quanto previsto dal Regolamento Didattico d'Ateneo, la struttura didattica rende noto agli studenti il calendario degli appelli di esame all'inizio dell'attività didattica, prevedendo almeno due appelli distanziati di almeno 14 giorni al termine di ognuno dei periodi didattici nei quali è articolato l'anno accademico, e garantendo almeno due appelli di recupero.

**ART. 6 Modalità di verifica della conoscenza delle lingue straniere**

La modalità di verifica della conoscenza della lingua inglese si attua attraverso un giudizio espresso dagli organismi responsabili dell'attività (Centro Linguistico di Ateneo).

**ART. 7 Modalità di verifica delle altre competenze richieste, dei risultati degli stages e dei tirocini**

1. Modalità di svolgimento e verifica delle attività formative professionalizzanti

a. L'articolazione e l'organizzazione delle attività formative professionalizzanti sono approvate dal Consiglio di Corso di Laurea in Dietistica, su proposta del Direttore delle attività formative del Corso (come previsto dall'art. 14). Tali attività devono svolgersi attraverso forme di didattica a piccoli gruppi, sotto la responsabilità di un formatore, che deve avvalersi di tutor di tirocinio qualificati per la guida dello studente allo scopo di favorire l'apprendimento di competenze necessarie al raggiungimento di una autonomia professionale, decisionale e operativa adeguate allo svolgimento delle funzioni e attività del dietista. Il piano di tirocinio di ogni studente è registrato nel portfolio delle competenze approvato dal Consiglio di Corso di Laurea. Il tirocinio e le attività di laboratorio devono essere frequentati obbligatoriamente nei tempi e nei modi previsti all'inizio dell'anno accademico. Tutte le attività professionalizzanti si svolgono secondo l'apposito regolamento approvato dal Consiglio di Corso di Laurea.

b. Le attività professionalizzanti sono valutate attraverso tre esami, uno per ciascun anno di corso, da svolgersi mediante verifiche orali e/o scritte e/o pratiche. Sono ammessi all'esame delle attività formative professionalizzanti gli studenti che abbiano frequentato regolarmente le esperienze pianificate, riportando tutte le relative valutazioni positive. L'eventuale recupero di assenze o degli standard formativi non raggiunti viene programmato prima dell'esame annuale delle attività formative professionalizzanti.

c. La valutazione finale delle attività formative professionalizzanti viene effettuata da una commissione di almeno due membri, composta dal Direttore delle attività formative del Corso di Laurea e da un formatore.

d. Lo studente che non superi l'esame annuale delle attività formative professionalizzanti non è ammesso alla frequenza delle attività formative professionalizzanti dell'anno successivo. Nel caso di interruzione della frequenza il Direttore delle attività formative può prescrivere la ripetizione di tutto o parte del tirocinio già effettuato.

f. Le attività formative professionalizzanti degli studenti sono finalizzate all'apprendimento di competenze specifiche e non possono, in nessun caso, rappresentare attività lavorativa.

g. Gli ambiti di tirocinio saranno identificati e accreditati in base alle opportunità formative presenti, in termini di risorse strutturali, tecnologiche, umane e organizzative, con particolare riferimento alle Aziende Sanitarie che adottano modelli per intensità di cura e Continuità assistenziale. Potranno essere attivati tirocini presso aziende private di ristorazione collettiva o di altro settore inerente l'attività del dietista.

2. Altre attività

Le altre attività quali informatica, attività seminariali, stages, ecc..., condotte anche in sinergia con gli altri Atenei presenti nella Regione Toscana, saranno verificate attraverso colloqui e/o prove scritte e/o prove pratiche e rilascio di relative idoneità.

3. **Attività formative a scelta dello studente (ADE)**

La scelta è totalmente libera, sia pure nei limiti degli obiettivi formativi del corso di studio. A tale riguardo lo studente potrà contare sul servizio di tutorato per orientare le sue scelte.

**ART. 8 Modalità di verifica dei risultati dei periodi di studio all'estero e relativi CFU**

Relativamente ai CFU acquisiti all'estero il Consiglio di Corso di Laurea in Dietistica nomina propri delegati che parteciperanno ai lavori della commissione preposta alla stesura di learning agreements con Università straniere e alla valutazione dei risultati conseguiti. Le proposte della commissione riguardo ai risultati conseguiti dagli studenti che hanno svolto parte degli studi all'estero saranno oggetto di approvazione da parte del Consiglio di Corso di laurea.

**ART. 9 Eventuali obblighi di frequenza ed eventuali propedeuticità**

La frequenza alle lezioni è fortemente consigliata.

Eventuali propedeuticità verranno deliberate annualmente dalla competente struttura didattica

**ART. 10 Eventuali modalità didattiche differenziate per studenti part-time**

La possibilità di immatricolare studenti in modalità part-time è disciplinata, in ottemperanza alla normativa vigente, da apposito Regolamento di Ateneo nonché dall'annuale Manifesto degli Studi.

**ART. 11 Regole e modalità di presentazione dei piani di studio**

La struttura didattica definisce annualmente, in conformità al Regolamento Didattico del Corso di Studi, il piano generale degli studi. Entro i termini stabiliti dal Regolamento didattico di Ateneo, lo studente esercita l'opzione prevista per le attività autonomamente scelte, comunicando al Consiglio di Corso di laurea le attività che intende svolgere.

**ART. 12 Caratteristiche della prova finale per il conseguimento del titolo**

1. Per essere ammessi alla prova finale occorre aver conseguito tutti i CFU nelle attività formative previste dal piano di studi, con l'eccezione dei CFU relativi alla prova finale stessa

2. La prova finale del Corso di Laurea in Dietistica ha valore di esame di Stato abilitante all'esercizio della professione, e si compone di:

- a. una prova pratica nel corso della quale lo studente dovrà dimostrare di aver acquisito le conoscenze, le abilità teorico-pratiche e tecnico-operative proprie dello specifico profilo professionale;
- b. redazione di un elaborato e sua dissertazione

3. L'elaborato dovrà essere basato su un lavoro compilativo o di ricerca, avente carattere di originalità. L'elaborato sarà redatto in forma scritta sotto la responsabilità di un Relatore, docente del Corso di Laurea. Il relatore può individuare un correlatore docente o professionista del settore di riferimento professionale o di altri settori, che segue il candidato nello



svolgimento del proprio lavoro

4. La valutazione della prova finale sarà effettuata dalla commissione per la prova finale.

5. E' prevista la possibilità per lo studente di redigere l'elaborato in lingua inglese.

6. La prova pratica e la discussione dell'elaborato dovranno svolgersi obbligatoriamente in lingua italiana.

7. Il voto viene espresso in 110, ai candidati più meritevoli può essere conferita la votazione di centodieci e lode per decisione unanime della commissione. Il punteggio minimo per il superamento dell'esame finale è 66/110.

8. Eventuali incentivi alla carriera potranno essere previsti sulla base di specifiche delibere del Consiglio di Corso di Laurea.

**ART. 13 Procedure e criteri per eventuali trasferimenti e per il riconoscimento dei crediti formativi acquisiti in altri corsi di studio e di crediti acquisiti dallo studente per competenze ed abilità professionali adeguatamente certificate e/o di conoscenze ed abilità maturate in attività formative di livello post-secondario**

1. Nel caso di trasferimenti da altri corsi di studio, e previo superamento del test di ammissione se non già sostenuto, il Comitato per la Didattica prende in esame le domande presentate dagli studenti e, per ciascuna di esse, propone all'approvazione del Consiglio di Corso di Laurea, il riconoscimento di eventuali crediti formativi acquisiti.

2. I criteri per il riconoscimento dei crediti formativi acquisiti in altri corsi di studio si fondano sul confronto fra i programmi delle diverse discipline, tenendo conto del raggiungimento degli obiettivi formativi del Corso di Laurea in Dietistica.

3. Un insegnamento può essere riconosciuto interamente o parzialmente. In quest'ultimo caso devono essere specificati i moduli riconosciuti e se, eventualmente, è necessaria un'integrazione di verifica all'interno di un modulo.

4. Per i trasferimenti dal Corso di Laurea in Dietistica dell'Università degli studi di Firenze, di previgenti ordinamenti, la commissione didattica prenderà in esame le domande presentate e, valutato il curriculum del candidato, procederà al riconoscimento dei crediti formativi acquisiti e all'inserimento nel nuovo corso

5. Sono riconoscibili eventuali abilità professionali certificate, nonché ulteriori conoscenze e abilità maturate in attività formative cui l'Università abbia concorso, purché attinenti al percorso didattico e in termini rigorosamente individuali, fino ad un massimo di 6° CFU, fatti salvi i casi di coloro che hanno ottenuto il riconoscimento professionale di percorsi formativi precedenti. A tale proposito il Consiglio di Corso di Laurea deciderà con valutazione di specie, delegando eventualmente, per tale valutazione, il Comitato per la didattica.

**ART. 14 Servizi di tutorato**

In considerazione dell'elevato contenuto professionale, applicato nei processi dell'area della prevenzione, le attività formative professionalizzanti devono essere svolte con la supervisione e la guida di formatori e tutor di tirocinio appositamente formati, diretti dal Direttore delle attività formative del Corso di Laurea coadiuvato da Formatori e Tutor di Tirocinio

Il Direttore delle attività formative del Corso di Laurea è un docente appartenente allo specifico profilo professionale, in possesso della Laurea Specialistica o Magistrale della rispettiva classe, nominato sulla base della valutazione di specifico curriculum che esprima la richiesta esperienza professionale, non inferiore a 5 anni, nell'ambito della formazione. E' nominato dal Consiglio di Corso di Laurea presso la struttura sede del corso con incarico triennale rinnovabile.

Garantisce le seguenti competenze specifiche, in collaborazione con gli organi di governo previsti dallo Statuto Universitario, per la gestione del corso:

- Partecipare all'orientamento e alla programmazione degli accessi
- Rappresentare le istanze del corso nell'ambito dei collegi, ordini e associazioni professionali
- Monitorare il buon andamento del corso
- Redigere rapporti sull'attività del corso
- Disporre e supervisionare le attività di segreteria didattica del corso
- Identificare e proporre i formatori
- Garantire la formazione e l'aggiornamento dei formatori e dei tutor di tirocinio
- Partecipare alla selezione dei docenti delle discipline professionalizzanti
- Promuovere e sostenere l'apprendimento per processi, gestendone la programmazione
- Predisporre e dirigere i piani di lavoro dei formatori
- Identificare e proporre gli incarichi di docenza
- Identificare, proporre e organizzare gli insegnamenti/apprendimenti delle competenze previste dal curriculum del Corso di Laurea
- Identificare e proporre gli ambiti di tirocinio
- Essere responsabile della sicurezza degli studenti nella struttura formativa

Il Formatore è un docente appartenente allo specifico profilo professionale, preferibilmente in possesso della laurea specialistica o magistrale della rispettiva classe, nominato sulla base della valutazione di specifico curriculum che esprima la richiesta esperienza professionale, non inferiore ai 3 anni. E' nominato dal Consiglio di Corso di Laurea, su proposta del Direttore delle attività formative del Corso di Laurea presso la struttura sede del corso. Il Formatore, in riferimento alle linee di indirizzo del Direttore delle attività formative del Corso di Laurea, garantisce le seguenti competenze:

- Analizzare lo scenario con attività di benchmarking
- Analizzare la domanda formativa
- Rilevare gap formativi
- Progettare interventi di formazione
- Gestire l'ambito di apprendimento
- Rilevare il clima dell'ambito di apprendimento
- Orientare lo studente sul metodo di studio
- Valutare interventi formativi
- Interpretare i dati raccolti al fine di implementare la successiva analisi dei bisogni
- Supervisionare il materiale didattico
- Costruire modelli innovativi e proporre nuovi supporti tecnologici alla didattica
- Effettuare attività di consulenza in qualità di esperto
- Gestire il proprio lavoro nell'ottica del miglioramento continuo della qualità

- Concertare soluzioni
- Inserirsi in modo efficace in una rete comunicativa

Il Formatore svolge la sua attività all'interno della struttura formativa con un rapporto di 1 a 20 studenti. E' coadiuvato nelle attività formative professionalizzanti dai tutor di tirocinio.

Il Tutor di tirocinio è un professionista dello specifico profilo che svolge la sua attività a livello dei setting di tirocinio da almeno 2 anni, con formazione specifica e competenze per la facilitazione dello studente nell'apprendimento professionale.

Collabora con il Direttore delle attività formative del Corso di Laurea per:

- Elaborare la valutazione finale dell'esperienza di tirocinio
- Elaborare obiettivi di tirocinio specifici in relazione alle opportunità formative della sede di tirocinio;
- Elaborare strumenti per il monitoraggio e la valutazione dell'apprendimento
- per individuare casi clinici significativi rispetto ai quali progettare esperienze di apprendimento sul campo
- Favorire lo sviluppo di competenze relazionali nei confronti sia del gruppo di lavoro sia dell'utenza
- Attuare interventi formativi in laboratorio, se richiesto.

Il rapporto tra tutor di tirocinio e studenti nelle sedi di apprendimento è di 1 a 5.

## **ART. 15 Pubblicità su procedimenti e decisioni assunte**

Le informazioni relative al corso di laurea saranno pubblicate sul sito web istituzionale del corso di laurea in Dietistica.

## **ART. 16 Valutazione della qualità'**

1. Il corso di laurea adotta al suo interno il sistema di rilevazione dell'opinione degli studenti frequentanti gestito dal servizio di valutazione dell'Ateneo, oltre a strumenti propri consistenti in appositi questionari raccolti in forma anonima.
2. Il corso di laurea prevede la costituzione al suo interno di un Comitato per la didattica, una commissione didattica paritetica e un comitato tecnico di indirizzo conformemente a quanto previsto dal modello CRUI per la certificazione della qualità, anche se non ancora richiesta. Attraverso questi organi, con cadenza periodica (almeno annuale) e per mezzo degli strumenti di rilevazione in essere (questionari di valutazione della didattica, degli esami superati, delle attività di tutoraggio e dei tirocini), i cui dati vengono annualmente analizzati e sottoposti ad indagine statistica, vengono verificati i risultati attesi, rilevate eventuali non conformità e formulati piani di miglioramento che prevedono responsabili e precise scadenze temporali.
3. Le attività di analisi del processo formativo (progettazione ed erogazione, valutazione della didattica, collegamento fra i diversi insegnamenti, disponibilità dei docenti e degli altri processi con cui si gestisce il corso di laurea) sono svolte in modo sistematico in occasione della riunione annuale dedicata al riesame. L'attività di analisi descritta è finalizzata ad un'attività di miglioramento che riguarda soprattutto la progettazione del processo formativo. La pluralità delle competenze (e quindi di processi per l'analisi di informazioni e dati utili per le

azioni di miglioramento) vede la collaborazione, nell'ambito del riesame annuale, del Presidente del Corso di Laurea, del Direttore delle attività formative, della commissione didattica e dei rappresentanti degli studenti.

4. Nel piano di miglioramento continuo il corso di laurea prevede una serie di attività volte al miglioramento della didattica tra cui la sistematizzazione del processo di monitoraggio dei percorsi di carriera ed inserimento nel mondo del lavoro da parte di laureati, la sistematizzazione del servizio relativo alle relazioni interne, l'adesione al processo di valutazione didattica predisposta a livello di Ateneo

#### **ART. 17 Altro**

Disposizioni finali: Per tutto quanto non specificatamente previsto nel presente regolamento si rinvia alla normativa vigente in materia.

#### **ART. 18 Struttura del corso di studio**

#### **ART. 19 Piano degli studi**

#### **ART. 20 Docenza del corso di studio**