



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE
DIPARTIMENTO DI MEDICINA E DI SCIENZE DELLA SALUTE

CORSO DI LAUREA IN DIETISTICA

INVENTARIO DEGLI SKILLS

1)	Osservare
2)	Collaborare
3)	Praticare con tutor
4)	Praticare autonomamente

a)	I° Anno I° Semestre
b)	I° Anno II° Semestre
c)	II° Anno I° Semestre
d)	II° Anno II° Semestre
e)	III° Anno I° Semestre
f)	III° Anno II° Semestre

ABILITÀ da acquisire con il tirocinio presso il Dipartimento di Medicina e di Scienze della Salute

	Argomento	Competenza	1	2	3	4		a	b	c	d	e	f
Fondamenti di nutrizione umana	Alimentazione e nutrizione	Conoscere le generalità dei macronutrienti (Proteine, Carboidrati, Lipidi)	X					X	X				
		Conoscere le generalità dei micronutrienti (Vitamine, Minerali)	X					X	X				
		Conoscere le generalità sul bilancio idrico	X					X	X				
Alimenti e nutrienti	Gruppi alimentari	Individuare e saper riconoscere gli alimenti del I gruppo	X	X	X	X		X	X				
		Individuare e saper riconoscere gli alimenti del II gruppo	X	X	X	X		X	X				
		Individuare e saper riconoscere gli alimenti del III gruppo	X	X	X	X		X	X				

	Argomento	Competenza	1	2	3	4		a	b	c	d	e	f
		Individuare e saper riconoscere gli alimenti del VI gruppo	X	X	X	X		X	X				
		Individuare e saper riconoscere gli alimenti del V gruppo	X	X	X	X		X	X				
Standard nutrizionali e linee guida alimentari	Linee guida alimentari per gli italiani	Conoscere i principi e le linee guida per una corretta alimentazione (INRAN)	X					X					
		Conoscere i valori per l'etichettatura nutrizionale	X					X					
Alimentazione equilibrata	Tabelle di composizione degli alimenti	Conoscere la struttura delle Tabelle di composizione degli alimenti	X					X	X				
		Saper leggere le Tabelle di composizione degli alimenti	X	X	X	X		X	X				
		Saper utilizzare le Tabelle di composizione degli alimenti	X	X	X			X	X				
	Calcolo dei nutrienti	Saper effettuare calcoli relativi al contenuto di macronutrienti negli alimenti	X	X	X	X		X	X				
		Saper effettuare calcoli relativi al contenuto di energia negli alimenti	X	X	X	X		X	X				
		Saper calcolare l'indice chimico delle proteine	X	X	X	X		X	X				
		Saper effettuare calcoli degli equivalenti	X	X	X	X		X	X				
		Saper calcolare la parte edibile dal peso di mercato	X	X	X	X		X	X				
		Saper calcolare in grammi il contenuto in proteine, lipidi e carboidrati	X	X	X	X		X	X				
		Saper calcolare in percentuale il contenuto in proteine, lipidi e carboidrati	X	X	X	X		X	X				
Saper calcolare il grado alcolico di bevande alcoliche	X	X	X	X		X	X						

	Argomento	Competenza	1	2	3	4		a	b	c	d	e	f
	Peso degli alimenti	Calcolo del peso in grammi di alimenti diversi misurati con misure casalinghe	X	X	X	X		X	X				
		Conoscere i pesi e misure indicative degli alimenti di uso comune	X	X	X	X		X	X				
		Calcolo di variazioni di peso con la cottura di diversi alimenti	X	X	X	X		X	X				
	Caratteristiche organolettiche	Conoscere le principali caratteristiche organolettiche e degli alimenti di uso comune	X	X	X	X		X	X				
	Calcolo del fabbisogno energetico	Conoscere e saper utilizzare le equazioni di predizione del metabolismo di base a partire dal peso corporeo	X	X	X	X		X	X				
		Conoscere e saper utilizzare le equazioni di predizione del dispendio energetico a partire dai livelli di attività fisica (LAF)	X	X	X	X			X				
Conoscere e saper utilizzare specifici software di gestione di strumenti per il calcolo del dispendio energetico		X	X	X	X			X					
Comportamento alimentare	Tecniche di valutazione del comportamento alimentare	Conoscere le tecniche di rilevazione nel breve periodo (pesata degli alimenti, registrazione degli alimenti, il ricordo delle 24 ore).	X	X	X	X			X				
		Conoscere le tecniche di rilevazione nel lungo periodo (frequenza del consumo degli alimenti, storia dietetica)	X	X	X	X			X				
		Conoscere e saper utilizzare i questionari di frequenza di assunzione degli alimenti (FFQ)	X	X	X	X			X				
		Saper somministrare test in maniera da rendere attendibili i dati	X	X	X	X			X				
Energia: misura e bisogni	Dispendio energetico	Conoscere i principi di bioenergetica	X						X				
		Saper valutare il dispendio energetico mediante tecniche analitiche (spirometria, armband)	X	X	X	X			X				

	Argomento	Competenza	1	2	3	4		a	b	c	d	e	f
Valutazione dello stato nutrizionale	Metodi antropometrici	Conoscere le principali tecniche di misurazione antropometriche (circonferenze, spessore pliche cutanee etc.) e saper riconoscere i valori antropometrici legati alla malnutrizione	X	X	X	X			X				
	Metodi biochimici	Saper individuare i marker biochimici correlati ad un buono stato nutrizione e alla malnutrizione	X	X	X	X			X				
	Indici nutrizionali integrati	Conoscere e saper compilare gli indici nutrizionali integrati utilizzabili per diagnosi di malnutrizione	X	X	X	X			X				
Modelli analitici di misurazione	Composizione corporea: massa prova di grasso e massa grassa	Utilizzo di siti web (ad es. universitari, anche in lingua inglese) interattivi per l'acquisizione delle basi teoriche e pratiche finalizzate alla valutazione della composizione corporea	X	X	X	X		X	X				
		Valutazione della composizione corporea nella pratica clinica attraverso la bioimpedenza	X	X	X	X			X				
		Valutazione della composizione corporea nella pratica clinica attraverso la plicometria	X	X	X	X			X				
Impostazione di uno schema dietetico	Criteri operativi per l'impostazione di diete appropriate	Saper impostare un appropriato schema dietetico	X	X	X	X			X				
		Saper calcolare il peso ideale (formula di Lorentz) o del peso desiderabile	X	X	X	X			X				
		Saper utilizzare software specifici per l'elaborazione di diete	X	X	X	X			X				
		Saper effettuare una corretta ripartizione in percentuale della quota calorica in nutrienti in una dieta isocalorica	X	X	X	X			X				
		Saper effettuare una corretta ripartizione in percentuale della quota calorica in nutrienti in una dieta ipocalorica	X	X	X	X			X				
		Saper effettuare una corretta ripartizione in percentuale della quota calorica in nutrienti in una dieta ipercalorica	X	X	X	X			X				

ABILITÀ da acquisire presso il reparto di Dietologia e Nutrizione Clinica dell'Ospedale "Antonio Cardarelli" di Campobasso

		Argomento	Competenza	1	2	3	4		a	b	c	d	e	f	
Ambulatorio di Dietetica	Calcolo Fabbisogno Nutrizionale per Fasce di Età (almeno 200 casi)	Fascia Pediatrica			X	X						X	X		
		Fascia Adolescenziale			X	X						X	X		
		Fascia Adulto			X	X						X	X	X	
		Fascia Geriatrica			X	X						X	X	X	
	Elaborazione Razioni Alimentari per Fasce di Età (almeno 200 casi)	Fascia Pediatrica			X	X							X	X	
		Fascia Adolescenziale			X	X							X	X	
		Fascia Adulto			X	X							X	X	X
		Fascia Geriatrica			X	X							X	X	X
	Esecuzione di 10 plicometrie e				X	X						X	X	X	
	Esecuzione di 10 impedenziometrie				X	X						X	X	X	
	Esecuzione di almeno 50 anamnesi alimentari	Rilevazione dell'apporto energetico globale e per singolo nutriente			X	X						X	X	X	
	Elaborazione di almeno 50 Diete	Per soggetti affetti da patologie			X	X						X	X	X	
Aver sostenuto almeno 30 colloqui di esplicazione della dieta	Dieta simulata e/o role playing			X	X						X	X	X		
Nutrizione Clinica	Elaborazione di almeno 10 questionari per la	MUST(Malnutrition Universal Screening Tool)			X	X						X	X	X	
		SGA (Subjective Global Assessment)			X	X						X	X	X	

	Argomento	Competenza	1	2	3	4		a	b	c	d	e	f	
	rilevazione delle abitudini e dei consumi alimentari	MNA (Mini Nutritional Assessment)			X	X					X	X	X	
		NRS 2002 (Nutritional Risk Screening)			X	X					X	X	X	
	Effettuazione di almeno 10 Interviste	Cinque Individuali			X	X					X	X	X	
		Cinque Familiari			X	X					X	X	X	
		Diario Alimentare			X	X					X	X	X	
	Elaborazione e valutazione dei dati raccolti	Valutazione Inchiesta			X	X					X	X	X	
	Simulazione di 5 Interventi	Correzione errori alimentari.			X	X						X	X	
		Pianificazione Alimentazione			X	X						X	X	
	Partecipazione ad un programma di indagine epidemiologica nutrizionale	Valutazione stato nutrizionale in fasce di popolazione			X	X					X	X	X	
	Effettuazione di 50 bilanci idro-salini	Misurazione perdite ed entrate										X	X	
	Impostazione di almeno 50 casi di intervento nutrizionale distinti per patologie	Descrizione e valutazione del caso			X	X						X	X	X
		Definizione degli obiettivi			X	X						X	X	X
		Scelta delle modalità operative			X	X						X	X	X
		Criteri di verifica			X	X						X	X	X
	Aver seguito almeno 20 casi di pazienti in Nutrizione Artificiale	Impostazione piano nutrizionale(cartella nutrizionale)			X	X						X	X	X
Partecipazione alla scelta delle miscele				X	X						X	X	X	
Aver seguito almeno 50 iter di valutazione nutrizionale	Monitoraggio nutrizionale della Nutrizione Artificiale			X	X						X	X	X	
NAD	Aver eseguito almeno 10 training per	Addestramento alla preparazione delle sacche in Nutrizione Enterale			X	X					X	X	X	

	Argomento	Competenza	1	2	3	4		a	b	c	d	e	f
	pazienti in Nutrizione Artificiale a domicilio	Addestramento all'uso delle pompe infusive in Nutrizione Enterale			X	X					X	X	X

ABILITÀ da acquisire presso la l'unità operativa del SIAN di Campobasso

	Argomento	Competenza	1	2	3	4		a	b	c	d	e	f
Campagne di educazione alla salute: informazione nutrizionale, educazione alimentare, rivolte alla popolazione adulta: (in generale, piccoli gruppi, singoli), anche di quelle specificatamente promosse con Leggi ad hoc, dal Ministero.	Linee guida alimentari per gli italiani												
	Gruppi alimentari	Ideazione, progettazione ed approntamento di materiale pubblicitario cartaceo (brochure, volantini, cartellonistica ecc...) su supporto informatizzato, da utilizzare per la realizzazione di interventi mirati sul territorio, atti a raggiungere e coinvolgere la popolazione adulta presso : bar, paninoteche, pizzerie da sporto, self-service, ristoranti, mense aziendali, esercizi di vendita di generi alimentari, (prevalentemente grande distribuzione) strutture sanitarie (sale d'aspetto di studi medici, ambulatori, laboratori ecc.).	x	x	x	x				X	X		
	Tabelle di composizione degli alimenti Menù giornalieri e settimanali salutari Importanza dell'uso del sale iodato												

	Argomento	Competenza	1	2	3	4		a	b	c	d	e	f
Promozione di stili di vita corretti: alimentazione sana, congrua attività fisica	Conservare un peso ottimale e ragionevole (per sesso ed età)	Illustrazione alla popolazione in generale, raggruppata in piccoli gruppi o raggiunta singolarmente, attraverso brevi colloqui, delle finalità, obiettivi e contenuti nonché della metodologia operativa delle campagne di educazione alla salute.	X	X	X	X				X	X		
		Prevenire l'obesità	Illustrazione ed offerta attiva del materiale pubblicitario ai gestori di attività commerciali : bar, paninoteche, pizzerie da sporto, self-service, ristoranti, mense aziendali, esercizi di vendita di generi alimentari, (prevalentemente grande distribuzione)	x	x	x	x				x	x	
Alimentazione equilibrata	Tabelle di composizione degli alimenti	Predisposizione di scelte di menù giornalieri e settimanali salutari	X	x	x	x				x	x		
	Calcolo dei nutrienti	Predisposizione di scelte di menù giornalieri e settimanali salutari	X	X	X	X				X	X		
	Peso degli alimenti	Predisposizione di scelte di menù giornalieri e settimanali salutari	X	X	X	X				X	X		
	Caratteristiche organolettiche	Predisposizione di scelte di menù giornalieri e settimanali salutari	X	X	X	X				X	x		
	Calcolo del fabbisogno energetico	Predisposizione di scelte di menù giornalieri e settimanali salutari	X	X	X	X				X	x		
Comportamento alimentare	Tecniche di valutazione del comportamento alimentare	Ideazione e predisposizione di questionari atti a valutare la storia dietetica ed il comportamento alimentare abituali degli adulti, anche solo in particolari contesti: pausa pranzo del lavoratore	X	X	X	X				X	X		

	Argomento	Competenza	1	2	3	4		a	b	c	d	e	f
		Ideazione e predisposizione di questionari atti a valutare le offerte di alimenti, bevande, menù salutari alla popolazione generale, da somministrare ai gestori delle attività commerciali di vendita e distribuzione degli alimenti.	X	X	X	X				X	X		
		Validazione dei questionari attraverso attività di simulazione e role- playing	X	X	X	X				X	X		
		Somministrazione e compilazione diretta dei questionari	X	X	X	X				X	X		
		Illustrazione e supervisione dei questionari che la popolazione compilerà autonomamente (autosomministrati)	X	X	X	X				X	X		
Attività fisica, attività quotidiana attività lavorativa e dispendio energetico	Semplici messaggi sull'importanza dell'attività fisica quotidiana	Ideazione, progettazione ed approntamento di materiale pubblicitario cartaceo (brochure, volantini, cartellonistica ecc...) su supporto informatizzato, da utilizzare per la realizzazione di interventi di educazione sanitaria rivolti alla popolazione adulta in generale.	x	x	x	x				x	x		

ABILITÀ da acquisire presso l'UNITÀ OPERATIVA COMPLESSA DIABETOLOGIA

	Argomento	Competenza	1	2	3	4		a	b	c	d	e	f
Ambulatorio Diabetologia	Esecuzione di almeno 10 misure antropometriche	Saper misurare: peso, altezza, circonferenza vita, circonferenza fianchi	x	x	x	x				X	X		
	Esecuzione di almeno 20 anamnesi alimentari	Saper eseguire una anamnesi alimentare	x	x	x	x				X	X		

	Argomento	Competenza	1	2	3	4		a	b	c	d	e	f
	Esecuzione di 10 colloqui di esplicazione della dieta	Saper esplicare una dieta	x	x	x	x				X	X		
	Elaborazione di almeno 5 diete	Saper elaborare diete per contenuto calorico: Kcal1200-1400-1600-1800-2000 normoproteiche, normoglicidiche, normolipidiche con liste di scambio	x	x	x	x				X	X		
	Calcolo del fabbisogno nutrizionale ed elaborazione di 5 diete	Saper calcolare il fabbisogno nutrizionale ed elaborare diete per paziente con diabete tipo 2 non complicato	x	x	x	x				X	X		
		Saper calcolare il fabbisogno nutrizionale ed elaborare diete per paziente con diabete tipi 1 non complicato	x	x	x	x				X	X		
		Saper calcolare il fabbisogno nutrizionale ed elaborare diete per pazienti con diabete tipo 1 con microinfusore	x	x	x	x				X	X		
		Saper calcolare il fabbisogno nutrizionale ed elaborare diete per pazienti con diabete gestazionale	x	x	x	x				X	X		
		Saper calcolare il fabbisogno nutrizionale ed elaborare diete per pazienti con obesità	x	x	x	x				X	X		
		Saper calcolare il fabbisogno nutrizionale ed elaborare diete per pazienti con dislipidemia	x	x	x	x				X	X		
		Saper calcolare il fabbisogno nutrizionale ed elaborare diete per pazienti con sindrome metabolica	x	x	x	x				X	X		
		Saper calcolare il fabbisogno nutrizionale ed elaborare diete per pazienti con pazienti con diabete tipo 2 complicato da insufficienza renale	x	x	x	x				X	X		
		Saper calcolare il fabbisogno nutrizionale ed elaborare diete per pazienti con diabete tipo 2 complicato con malattie cardiovascolari	x	x	x	x				X	X		

	Argomento	Competenza	1	2	3	4		a	b	c	d	e	f	
		Saper calcolare il fabbisogno nutrizionale ed elaborare diete per pazienti affetti dal disturbo del comportamento alimentare (uso del diario alimentare)	x	x	x	x				X	X			
Ambulatorio Diabetologia	Classificazione degli alimenti	Saper classificare gli alimenti per contenuto di potassio per pazienti con iperpotassiemia	x	x	x	x				X	X			
		Saper classificare gli alimenti per contenuto di acido urico per pazienti con iperuricemia	x	x	x	x				X	X			
		Saper classificare gli alimenti per contenuto di vit K per pazienti in terapia con anticoagulanti	x	x	x	x				X	X			
	Valutazione nutrizionale ed elaborazione di 5 diete	Saper valutare nutrizionalmente ed elaborare 5 diete per pazienti sottoposti a chirurgia bariatrica	x	x	x	x				X	X			
	Dieta ed attività fisica	Dieta ed attività fisica nel paziente diabetico (1-2)	x	x	x	x				X	X			
	Caunting dei carboidrati	Simulazione		x	x	x	x				X	X		
		Elaborazione		x	x	x	x				X	X		
Verifica			x	x	x	x				X	X			