



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

**Dipartimento: Promozione della Salute, Materno-Infantile, di Medicina Interna e Specialistica di Eccellenza "G. D'Alessandro"**

**A.A. 2019/2020**

## **PIANO DI STUDI DEL CORSO DI LAUREA IN DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)**

**- DIETISTICA -**

### **Caratteristiche**



Classe di Laurea in  
Professioni sanitarie tecniche  
(L/SNT3)



3 ANNI



PALERMO



ACCESSO  
PROGRAMMATO



2209

### **Obiettivi del Corso di Studi**

Obiettivi specifici:

I laureati in Dietistica sono, ai sensi della legge 10 agosto 2000, n. 251, articolo 3, comma 1, operatori delle professioni sanitarie dell'area tecnico-sanitaria che svolgono, con autonomia professionale, attività dirette alla prevenzione, alla cura ed alla salvaguardia della salute individuale e collettiva, applicano procedure tecniche necessarie alla esecuzione di metodiche diagnostiche su materiali biologici o sulla persona, ovvero 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 Salute. I laureati in Dietistica 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 patologici che si sviluppano in età evolutiva, adulta e geriatrica, sui quali si focalizza il loro intervento tecnico nutrizionale. Devono inoltre saper utilizzare almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali. Nell'ambito della professione di Dietista, i laureati sono operatori sanitari cui competono le attribuzioni previste dal D.M. del Ministero della Sanità 14 settembre 1994, n. 744, e successive modificazioni ed integrazioni; 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.

In particolare, i laureati in Dietistica, in funzione dei percorsi formativi, devono raggiungere le competenze professionali di seguito indicate e specificate. Il raggiungimento delle competenze professionali si attua attraverso una formazione teorica e pratica che include anche l'acquisizione di competenze comportamentali e che viene conseguita nel contesto lavorativo specifico del profilo, 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. Particolare rilievo, come parte integrante e qualificante della formazione professionale, riveste l'attività formativa pratica e di tirocinio, svolta con la supervisione e la guida di tutori professionali appositamente assegnati, coordinata da un docente appartenente al più elevato livello formativo previsto per il profilo professionale e corrispondente alle norme definite a livello europeo ove esistenti.

### **Sbocchi occupazionali**

Profilo:

DIETISTA

Funzioni:

I laureati in Dietistica, di seguito definiti Dietisti, sono operatori delle professioni sanitarie dell'area tecnico-assistenziale che svolgono, con autonomia professionale, attività dirette alla prevenzione, alla cura ed alla salvaguardia della salute individuale e collettiva, utilizzando metodologie di pianificazione per obiettivi dell'assistenza nell'età evolutiva, adulta e geriatrica, in attuazione di quanto previsto nei regolamenti concernenti l'individuazione della figura e nel relativo profilo professionale definito con decreto del Ministero della Salute. Essi utilizzano principi e metodologia scientifica nello studio della nutrizione ed applicano questi risultati alla loro professione.

Sono competenti per tutti gli aspetti della nutrizione umana in riferimento allo stato di salute e di benessere. I Dietisti organizzano e coordinano le attività specifiche relative all'alimentazione in generale ed alla dietetica in particolare; collaborano con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico-sanitario del servizio di nutrizione; elaborano, formulano e attuano le diete prescritte dal medico e ne controllano l'accettabilità da parte del paziente; collaborano con altre figure al trattamento multidisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare; studiano ed elaborano la composizione di razioni

Legenda: Per. = periodo o semestre, Val. = Valutazione (V=voto, G=giudizio), TAF= Tipologia Attività Formativa (A=base, B=caratterizzante, C=Affine, S=stages, D=a scelta, F=altre)

alimentari atte a soddisfare i bisogni nutrizionali di gruppi di popolazione e pianificano l'organizzazione dei servizi di alimentazione di comunità di sani e di malati; svolgono attività didattico-educativa.

In particolare i Dietisti devono possedere:

Competenze generiche

Organizzazione, management ed autonomia professionale

I Dietisti devono:

partecipare all'organizzazione, management e sviluppo dei servizi di dietetica;  
partecipare all'organizzazione e scelta delle differenti modalità di fornitura del vitto ospedaliero e di altri supporti nutrizionali, e partecipare alla stesura del menu;  
comprendere la struttura dei servizi di nutrizione clinica o di dietetica ospedaliera, dei dipartimenti, e saper identificare i compiti del dietista all'interno di team multidisciplinari;  
mantenere ed aggiornare le proprie competenze e capacità professionali, comprendendo l'importanza dell'educazione continua ed indipendente e dello sviluppo professionale a lungo termine.  
saper stilare report, documenti di sintesi, relazioni e saper compilare le cartelle cliniche relative all'attività professionale;  
applicare le procedure dei processi di assicurazione della qualità;  
esercitare la professione secondo i principi di giustizia sociale e nel rispetto degli individui, delle abitudini, delle religioni e delle culture, tenendo conto dell'influenza che queste determinano sugli aspetti nutrizionali e sullo stile di vita.

Relazioni e collaborazioni professionali, comunicazione e counseling

I Dietisti devono:

stabilire efficaci relazioni con i pazienti e mantenerle;  
saper usare in maniera appropriata le tecnologie informatiche e della comunicazione correlate alla loro professione ed alla eventuale divulgazione di aspetti nutrizionali e di stile di vita;  
fornire counseling ai pazienti usando i metodi più appropriati e basati sulle evidenze scientifiche;  
esercitare la professione avendo capacità di lavorare in team con altre figure professionali, individuando i limiti della propria professione ed identificando le situazioni nelle quali è necessario riferire i pazienti ad altri professionisti.

Ricerca e pratica basata sulle evidenze scientifiche.

I Dietisti devono:

saper valutare le scoperte scientifiche ed avere l'abilità di applicarle nella pratica clinica;  
saper applicare ed integrare le scienze dietetiche, sociali ed educazionali;  
saper interpretare, con approccio critico, i risultati della ricerca in campo nutrizionale ed in base alle evidenze scientifiche;  
conoscere le principali banche dati di riviste scientifiche e saper usare le corrette fonti di informazione scientifica internazionale al fine di giungere a decisioni cliniche basate sulle evidenze scientifiche.

Competenze specifiche

Bioscienze e conoscenze propedeutiche

I Dietisti devono:

comprendere i meccanismi alla base dei processi che determinano lo stato nutrizionale nell'uomo;  
conoscere i principali processi coinvolti nella nutrizione e nella utilizzazione dei nutrienti;  
comprendere le caratteristiche strutturali e biologiche dei macro- e micro-nutrienti;  
comprendere i principali elementi della genetica con particolare riferimento alla nutrizione;  
comprendere la struttura e la funzione del corpo umano anche nei differenti stati della vita e nelle principali condizioni patologiche, acute e croniche;  
comprendere la statistica generale e le possibili applicazioni alle scienze della salute;  
comprendere i fondamenti della psicologia e le interazioni bio-psico-sociali che hanno impatto sul comportamento umano e sullo stato nutrizionale;  
comprendere l'evoluzione antropologica e sociologica della dieta, della nutrizione nel contesto della salute e della malattia.

Salute pubblica e promozione della salute

I Dietisti devono:

comprendere le caratteristiche di base del sistema sanitario nazionale;  
comprendere le basi della salute pubblica e della nutrizione collettiva;  
saper programmare e partecipare alle campagne di prevenzione in nutrizione clinica;  
promuovere stili di vita salutari tramite interventi educazionali rivolti alla popolazione;  
promuovere e mantenere appropriate pratiche di igiene, di sicurezza degli alimenti e conoscere i sistemi di controllo e limitazione dei rischi;

Legenda: Per. = periodo o semestre, Val. = Valutazione (V=voto, G=giudizio), TAF= Tipologia Attività Formativa (A=base, B=caratterizzante, C=Affine, S=stages, D=a scelta, F=altre)

sapere valutare l'esposizione a sostanze chimiche per mezzo della dieta;  
comprendere gli aspetti microbiologici e parassitologici;  
partecipare all'organizzazione e management dei servizi di mensa e ristorazione per diverse collettività;  
sapere valutare, monitorare e gestire le catene alimentari e i fattori di tracciabilità;  
comprendere aspetti correlati all'economia ed al management delle industrie alimentari;  
collaborare con la pianificazione di politiche dirette alla promozione dell'educazione alimentare della popolazione.

Conoscenze della dietetica

I Dietisti devono:

sapere identificare e classificare gli alimenti;  
comprendere le funzioni e la biodisponibilità dei nutrienti, i fabbisogni nutrizionali, conoscere gli introiti raccomandati, i meccanismi del bilancio energetico;  
essere in grado di integrare e sintetizzare criticamente le conoscenze che derivano da più discipline utili nella pratica professionale, con particolare riferimento alla interazione tra alimenti-individuo-ambiente;  
sapere spiegare al paziente l'impatto della dieta sulla salute e sul benessere;  
comprendere i processi base della preparazione dei cibi, trasformazione, conservazione di prodotti di derivazione animale e vegetale;  
sapere preparare, interpretare ed usare le tabelle di composizione degli alimenti e sapere utilizzare i database di dietetica;  
implementare i processi legati alla dietetica, che includono gli screening, misurazioni antropometriche di popolazione, identificazione dei bisogni di particolari gruppi, formulazione di obiettivi, pianificazione, attuazione di interventi e valutazione degli obiettivi raggiunti.

Management diagnostico e terapeutico degli individui

I Dietisti devono:

comprendere e saper soddisfare i bisogni del paziente anche in situazioni complesse correlate allo stato di malattia, all'esposizione ambientale, sia di singoli individui che gruppi, organizzazioni o popolazioni ed in base al genere;  
giungere alla corretta diagnosi sulle basi dell'analisi ed interpretazione dei dati clinici raccolti e delle valutazioni antropometriche e nutrizionali in situazioni di benessere e di malattia in tutti gli stadi della vita;  
trasferire i risultati nella ricerca recente in raccomandazioni dietetiche;  
fornire al paziente informazioni circa la dieta che assume;  
contribuire, nell'ambito del team, a stabilire la via di somministrazione dei nutrienti: naturale, parenterale ed enterale, ed a scegliere le formule o preparazioni nutrizionali più appropriate per la nutrizione artificiale;  
prevedere, discutere e gestire le possibili complicanze;  
verificare l'efficacia degli strumenti diagnostici e terapeutici applicati;  
sapere identificare e valutare deviazioni qualitative e quantitative della bilancia nutrizionale dovute a eccesso o carenza;  
comprendere la fisiopatologia delle malattie correlate alla nutrizione;  
identificare i problemi dietetico-nutrizionali dei pazienti, così come i fattori di rischio e le pratiche inappropriate;  
comprendere e usare la terminologia usata nel campo delle scienze della salute;  
comprendere la nutraceutica e conoscere le interazioni tra farmaci e nutrienti.

Attività pratica

1) avere acquisito la capacità di utilizzo di sistemi informatici per:

- raccolta ed archiviazione dati;
- creazione grafici e videoscrittura;
- elaborazione di protocolli dietetici e menu;
- raccolta e selezione di materiale bibliografico;
- gestione flussi informativi sull'attività del servizio;

2) sapere riconoscere i caratteri bromatologici ed organolettici degli alimenti crudi e loro trasformazione conseguente alla conservazione e cottura;

3) sapere valutare visivamente peso e volume degli alimenti;

4) conoscere il funzionamento di una struttura modello nel settore della ristorazione collettiva (ospedaliera e mense scolastiche);

5) effettuare relazioni valutative su strutture di ristorazione;

6) conoscere il funzionamento di un centro di cottura di pasti veicolati a complessi ospedalieri, seguendo tutte le fasi di preparazione del vitto e delle diete speciali;

7) sapere utilizzare ed applicare le tabelle bromatologiche degli alimenti;

8) sapere compilare liste di equivalenti di nutrienti;

9) sapere effettuare il calcolo del fabbisogno nutrizionale per fasce di età;

10) saper elaborare razioni alimentari per fasce di età;

11) sapere effettuare interviste sulle abitudini alimentari;

12) sapere svolgere una relazione comprendente l'elaborazione e la valutazione dei dati raccolti;

Legenda: Per. = periodo o semestre, Val. = Valutazione (V=voto, G=giudizio), TAF= Tipologia Attività Formativa (A=base, B=caratterizzante, C=Affine, S=stage, D=a scelta, F=altre)

- 13) sapere proporre interventi a carattere informativo rivolti a campioni di popolazione;
- 14) sapere prendere parte ad un programma di indagine epidemiologica nutrizionale;
- 15) sapere prendere parte alla elaborazione di un progetto di educazione alla salute in tutte le fasi: ideazione, implementazione, analisi, metodologia, definizione degli obiettivi, programmazione, attuazione, valutazione dei risultati;
- 16) sapere eseguire plicometrie, bioimpedenziometrie e test di forza muscolare.
- 17) sapere eseguire anamnesi alimentari comprensive della rilevazione dell'apporto energetico globale e per ogni singolo nutriente;
- 18) sapere calcolare e formulare schemi dietetici per soggetti affetti da patologie;
- 19) sapere sostenere colloqui di esplicazione della dieta al paziente;
- 20) sapere seguire, nell'ambito di un team multidisciplinare, casi di anoressia e di bulimia in diverse fasi di trattamento;
- 21) sapere seguire, nell'ambito di un team multidisciplinare, i pazienti sottoposti a chirurgia bariatrica;
- 22) sapere impostare il trattamento nutrizionale di casi differenziati per patologia comprensivi delle fasi di: descrizione e valutazione del caso, definizione degli obiettivi, scelta delle modalita' operative, criteri di verifica;
- 23) sapere interpretare le analisi biochimiche relative allo stato nutrizionale;
- 24) conoscere le procedure ristorative di:
  - prenotazione personalizzata dei pasti;
  - distribuzione della prima colazione/pasti;
  - assemblaggio carrelli porta-vitto;
  - rilevazione della temperatura al cuore del prodotto delle pietanze, confezionate in mono-porzioni sigillate, mediante l'utilizzo di apposito termometro digitale.

#### Competenze:

Anche dalle informazioni apprese in occasione dei colloqui coi portatori di interesse e' emerso che il Laureato in Dietistica puU' svolgere la propria attivita' professionale in strutture e servizi sanitari pubblici o privati, in regime di dipendenza o libero-professionale. PuU' svolgere il proprio compito professionale di consulenza dietetico-nutrizionale nell'ambito di istituzioni sanitarie pubbliche o private, nell'ambito della ristorazione collettiva e nei servizi di catering. Il contributo professionale del Laureato in Dietistica e' altresì richiesto presso aziende che operano nella filiera agro-alimentare. Di recente il Dietista e' richiesto anche in aziende che si occupano, a diversi livelli, di medicina termale ed estetica. In sintesi, il Dietista puU' trovare sbocco occupazionale nel settore sanitario pubblico (Aziende ospedaliere e Sanitarie) - settore sanitario privato (case di cura e poliambulatori, libera professione) - Libera professione in studi medici associati - Aziende di ristorazione collettiva - Aziende alimentari - Proseguimento degli studi per il conseguimento di Laurea Magistrale o Master di I livello

Sbocchi:

I laureati in Dietistica, cui competono le attribuzioni previste dal DM. del Ministero della Salute 1994, N. 744, e succ. modificazioni ed integrazioni, svolgono la loro attivita' professionale in strutture sanitarie, pubbliche o private, nel territorio e nell'assistenza domiciliare, in rapporto di dipendenza o libero-professionale; contribuiscono alla formazione del personale di supporto e concorrono direttamente all'aggiornamento relativo al loro profilo professionale ed alla ricerca.

#### Caratteristiche della prova finale

Ai sensi dell'articolo 6, comma 3, del decreto legislativo n. 502/1992 e successive modificazioni, e dell'art. 6 del Decreto Interministeriale 19 febbraio 2009 (Determinazione delle classi delle lauree universitarie delle professioni sanitarie), la prova finale del Corso di Laurea ha valore di esame di Stato abilitante all'esercizio professionale. La prova finale consiste nella redazione di un elaborato (tesi di laurea) e nella dimostrazione di abilita' pratiche ed e' organizzata in due sessioni in periodi definiti a livello nazionale, con decreto del Ministero dell'Istruzione, dell'Universita' e della Ricerca Scientifica e Tecnologica di concerto con il Ministero della Salute. Per la preparazione della prova finale lo studente ha a disposizione 6 CFU. Il tema della tesi di laurea puU' essere: a. compilativo: analisi e discussione di un problema generale o specifico del corso di laurea in dDietista attraverso i dati della letteratura; b. sperimentale: impostazione di una tematica di studio ed esecuzione di un piano specifico di ricerca. Per essere ammesso a sostenere l'esame finale, lo studente deve: avere seguito tutti i corsi di insegnamento ed avere superato i relativi esami, avere ottenuto, complessivamente, 174 CFU, avere presentato in tempo utile apposita domanda di assegnazione della tesi laurea ad uno dei docenti del CCdL; avere consegnato nei tempi e con le modalita' definite dalla segreteria studenti apposita domanda rivolta al M.co Rettore e gli eventuali altri documenti richiesti. Avere consegnato il numero richiesto di copie della tesi di laurea alla segreteria didattica almeno 30 giorni prima della data prevista per la discussione. La commissione per la prova finale, ai sensi dell'art. 7 del DIM 19/02/2009 (Determinazione delle classi delle lauree universitarie delle professioni sanitarie), e' composta da non meno di 7 e non piu' di 11 membri, nominati dal Rettore su proposta del CCdL, e comprende almeno 2 membri designati dal collegio professionale. Le date delle sedute sono comunicate al MIUR ed al Ministero della Salute che possono inviare esperti, come loro rappresentanti, alle singole sessioni. In caso di mancata designazione dei predetti componenti, il Rettore esercita il potere sostitutivo.

Insegnamenti 1 ° anno	CFU	Sem.	Val.	SSD	TAF
85100 - BIOLOGIA <i>Mirisola(PA)</i>	3	1	V	BIO/13	A
18947 - SCIENZE BIOMEDICHE C.I.	7	1	V		
- ANATOMIA UMANA CON ELEMENTI DI ISTOLOGIA <i>Marino Gammazza(PA)</i>	3	1		BIO/16	A
- FISIOLOGIA UMANA <i>Di Majo(RU)</i>	4	1		BIO/09	A
08105 - STATISTICA ED INFORMATICA -C.I.	6	1	V		

Legenda: Per. = periodo o semestre, Val. = Valutazione (V=voto, G=giudizio), TAF= Tipologia Attività Formativa (A=base, B=caratterizzante, C=Affine, S=stages, D=a scelta, F=altre)

Insegnamenti 1 ° anno	CFU	Sem.	Val.	SSD	TAF
- SISTEMI DI ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI <i>Franchini(PC)</i>	3	1		ING-INF/05	B
- STATISTICA MEDICA <i>Almasio(PQ)</i>	3	1		MED/01	A
04731 - LINGUA STRANIERA (INGLESE)	3	1	G		E
18948 - CHIMICA E PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI C.I.	6	2	V		
- ALIMENTI E PRODUZIONI DI ORIGINE VEGETALE <i>Farina(PO)</i>	3	2		AGR/03	C
- CHIMICA DEGLI ALIMENTI <i>Di Stefano(PA)</i>	3	2		CHIM/10	B
05209 - MICROBIOLOGIA E PATOLOGIA GENERALE C.I.	9	2	V		
- GASTROENTEROLOGIA I <i>Di Marco(PO)</i>	3	2		MED/12	B
- MICROBIOLOGIA E MICROBIOLOGIA CLINICA <i>Capra(PA)</i>	3	2		MED/07	A
- PATOLOGIA GENERALE <i>Meraviglia(PA)</i>	3	2		MED/04	A
18982 - TIROCINIO I	20	2	V	MED/49	B

**54**

Insegnamenti 2 ° anno	CFU	Sem.	Val.	SSD	TAF
57005 - DIAGNOSTICA PER IMMAGINI E RADIOTERAPIA <i>La Grutta(PA)</i>	3	1	V	MED/36	C
93633 - PSICHIATRIA <i>Lo Baido(PA)</i>	3	1	V	MED/25	B
08544 - SCIENZE MEDICHE E CHIRURGICHE -C.I.	9	1	V		
- CHIRURGIA GENERALE <i>Pantuso(PO)</i>	3	1		MED/18	B
- MALATTIE APPARATO CARDIOVASCOLARE <i>Novo(PA)</i>	3	1		MED/11	B
- MEDICINA INTERNA <i>Tuttolomondo(PO)</i>	3	1		MED/09	B
08611 - TIROCINIO II	20	1	V	MED/49	B
18949 - SCIENZE MEDICHE E DIETETICHE C.I.	9	2	V		
- ENDOCRINOLOGIA <i>Pizzolanti(RU)</i>	3	2		MED/13	B
- GASTROENTEROLOGIA II <i>Petta(PA)</i>	3	2		MED/12	B
- SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE 1 <i>Buscemi(PO)</i>	3	2		MED/49	B
18945 - SCIENZE UMANE E NUTRIZIONE NEL CICLO DELLA VITA C.I.	11	2	V		
- DISCIPLINE DEMOETNOANTROPOLOGICHE <i>Montes(RU)</i>	5	2		M-DEA/01	A
- PEDIATRIA <i>Corsello(PO)</i>	3	2		MED/38	B
- SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE 2	3	2		MED/49	B

**55**

Insegnamenti 3 ° anno	CFU	Sem.	Val.	SSD	TAF
18944 - DIETETICA, NUTRACEUTICA E ONCOLOGIA C.I.	9	1	V		

Legenda: Per. = periodo o semestre, Val. = Valutazione (V=voto, G=giudizio), TAF= Tipologia Attività Formativa (A=base, B=caratterizzante, C=Affine, S=stages, D=a scelta, F=altre)

Insegnamenti 3 ° anno	CFU	Sem.	Val.	SSD	TAF
- FARMACOLOGIA <i>Brancato(RD)</i>	3	1		BIO/14	A
- ONCOLOGIA MEDICA <i>Incorvaia(RD)</i>	3	1		MED/06	B
- SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE 3 <i>Giammanco(PA)</i>	3	1		MED/49	B
18946 - IGIENE, ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E SOCIOLOGIA C.I.	9	1	V		
- IGIENE GENERALE E APPLICATA <i>Costantino(PA)</i>	3	1		MED/42	B
- ORGANIZZAZIONE AZIENDALE <i>Puglisi(PC)</i>	3	1		SECS-P/10	B
- SOCIOLOGIA GENERALE <i>Frazzica(PA)</i>	3	1		SPS/07	B
09787 - ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE	6	1	G		F
18943 - SCIENZE MEDICO COMPORTAMENTALI C.I.	12	2	V		
- METODI E DIDATTICHE DELLE ATTIVITA' MOTORIE <i>Di Raimondo(PA)</i>	3	2		M-EDF/01	B
- PSICOLOGIA CLINICA <i>Epifanio(PA)</i>	3	2		M-PSI/08	B
- SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE 4 <i>Buscemi(PO)</i>	6	2		MED/49	B
08521 - TIROCINIO III	20	2	V	MED/49	B
15186 - LABORATORIO PROFESSIONALE SPECIFICO	3	2	G		F
05917 - PROVA FINALE	6	2	G		E
Insegnamenti di gruppo ADO	6				D

71

## PROPEDEUTICITA' TRA INSEGNAMENTI

- 08544 - SCIENZE MEDICHE E CHIRURGICHE -C.I.  
05209 - MICROBIOLOGIA E PATOLOGIA GENERALE C.I.
- 18944 - DIETETICA, NUTRACEUTICA E ONCOLOGIA C.I.  
05209 - MICROBIOLOGIA E PATOLOGIA GENERALE C.I.
- 18945 - SCIENZE UMANE E NUTRIZIONE NEL CICLO DELLA VITA C.I.  
05209 - MICROBIOLOGIA E PATOLOGIA GENERALE C.I.
- 18949 - SCIENZE MEDICHE E DIETETICHE C.I.  
05209 - MICROBIOLOGIA E PATOLOGIA GENERALE C.I.

Legenda: Per. = periodo o semestre, Val. = Valutazione (V=voto, G=giudizio), TAF= Tipologia Attività Formativa (A=base, B=caratterizzante, C=Affine, S=stages, D=a scelta, F=altre)