

SCUOLA: Scienza dell'Alimentazione_____

DIPARTIMENTO: Biomedicina, Neuroscienze e Diagnostica Avanzata_(Bi.N.D.)_____

REGOLAMENTO DIDATTICO E DI FUNZIONAMENTO

(in applicazione del D.I. 402/2017 e del Regolamento Scuole di Specializzazione Area Sanitaria, emanato con D.R. 4658/2021)

Approvato dal Consiglio di Scuola di Specializzazione in data: 21 aprile 2022

Approvato dal Consiglio di Dipartimento in data: 17 maggio 2022

Approvato dal Consiglio della Scuola di Medicina e Chirurgia in data: 27/10/2022

Scuola di Specializzazione di area sanitaria in: Scienza dell'Alimentazione_____

AREA:

- 1- Area Medica
- 3- Area Servizi Clinici

CLASSE:

- 1- Classe della Medicina Clinica generale e specialistica
- 12- Classe dei servizi clinici specialistici biomedici

DURATA: _4_ ANNI

Sede didattica: Bi.N.D. – Sezione di Fisiologia umana, Scuola di medicina e Chirurgia

Sito web di riferimento della Scuola di Specializzazione:

<https://www.unipa.it/dipartimenti/bi.n.d./specializzazioni/scienzadellalimentazione>

Art. 1

Finalità del Regolamento

Ai sensi del Regolamento Didattico di Ateneo e dell'art. 34 del "Regolamento Scuole di Specializzazione Area Sanitaria dell'Ateneo di Palermo", il presente Regolamento, deliberato dal Consiglio della Scuola di Specializzazione in data 21 aprile 2022, disciplina le attività didattiche e gli aspetti organizzativi della Scuola di Specializzazione, nel rispetto della libertà di insegnamento nonché dei diritti e doveri dei docenti e degli studenti.

La struttura didattica competente è la Scuola di Medicina e Chirurgia.

La struttura amministrativo-gestionale di riferimento è il Dipartimento. _____

Art. 2

Accesso alla Scuola di Specializzazione

L'accesso alla Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione è riservato sia ai medici, sia agli studenti in possesso di lauree specialistica/magistrale o di una laurea V.O. tra quelle sotto indicate:

Biologia (classe LM-6); Biotecnologie Mediche, Veterinarie e Farmaceutiche (classe LM-9); Biotecnologie Industriali (classe LM-8); Biotecnologie Agrarie e per Alimenti (classe LM-7); Farmacia e Farmacia industriale (classe LM-13); Chimica (classe LM-54); Medicina Veterinaria (classe LM-42); Scienza della Nutrizione Umana (classe LM-61), nonché i laureati specialisti e i laureati quadriennali del vecchio ordinamento nelle lauree corrispondenti. I percorsi didattici vengono organizzati in maniera rispondente a due diversi ordinamenti con piani di studio distinti.

Gli studenti con laurea magistrale in Medicina e Chirurgia accedono alla Scuola tramite concorso nazionale, se collocati utilmente in graduatoria di merito.

Gli studenti con laurea diversa da quella in medicina e Chirurgia accedono alla Scuola tramite concorso locale. _____

Per le modalità di ammissione e di trasferimento si fa riferimento agli artt. 14 e 25 del Regolamento di Ateneo per le Scuole di Specializzazione di Area Sanitaria.

Art. 3

Profilo professionale

Specialista in Scienza dell'alimentazione.

Art. 4

Obiettivi formativi

Il Corso di Specializzazione, per le due tipologie di studenti, è articolato in quattro anni, ciascuno dei quali caratterizzato da attività didattiche frontali e da attività pratica e di tirocinio.

Gli obiettivi specifici del corso vengono di seguito distinti per tipologia di Specializzandi:

Studenti con Laurea magistrale in Medicina e Chirurgia

Obiettivi formativi integrati (ovvero tronco comune): lo specializzando deve aver acquisito una soddisfacente conoscenza teorica e competenza professionale nella diagnosi clinica e strumentale e nel trattamento, anche in condizioni di emergenza-urgenza, delle più diffuse patologie internistiche. Lo specializzando deve acquisire le conoscenze fondamentali di fisiopatologia dei diversi organi ed apparati, le conoscenze teoriche e pratiche necessarie per il riconoscimento delle malattie che riguardano i diversi sistemi dell'organismo, le conoscenze teoriche e pratiche dei principali settori di diagnostica strumentale e di laboratorio relative alle suddette malattie, l'acquisizione della capacità di valutazione delle connessioni ed influenze internistiche e specialistiche. Deve pertanto saper riconoscere i sintomi e i segni clinico-funzionali con cui si manifestano le malattie di vari organi ed apparati, avendo acquisito le conoscenze fondamentali diagnostiche, terapeutiche, psicologiche ed etiche necessarie per una visione globale del paziente. A tal fine deve maturare la capacità di inquadrare clinicamente il paziente sulla base dell'anamnesi e dell'esame obiettivo; sviluppare capacità diagnostiche critiche ed analitiche; acquisire familiarità con le principali procedure diagnostiche ed indagini laboratoristico-strumentali; riconoscere ed essere in grado di affrontare le principali emergenze mediche; familiarizzarsi con le risorse terapeutiche per programmarne l'uso ottimale e riconoscerne le indicazioni e controindicazioni, così come gli effetti di interazione e i possibili incidenti iatrogeni; acquisire le nozioni fondamentali relative alle metodologie di ricerca clinica ed alle sperimentazioni farmacologiche; conoscere le problematiche fondamentali relative a prevenzione, sanità pubblica e medicina sociale. Lo specializzando deve aver acquisito una soddisfacente conoscenza teorica e competenza professionale nel riconoscimento e nel trattamento, in condizioni di emergenza-urgenza, delle più diffuse patologie. Infine lo specializzando deve anche conoscere, sotto l'aspetto clinico e terapeutico, le più comuni patologie di competenza delle altre tipologie della classe.

Obiettivi formativi di base: l'acquisizione di conoscenze di livello avanzato nella metodologia statistica, nell'epidemiologia, nella psicologia, nella sociologia, nell'economia, nella biochimica e nella fisiologia in funzione di una specifica applicazione ai problemi dell'alimentazione e nutrizione umana; la conoscenza dei processi tecnologici di base nei principali settori agroalimentari e la loro influenza sulla qualità nutrizionale dei prodotti, i principi biologici applicabili alle biotecnologie. La conoscenza della composizione degli alimenti e della funzione di nutrienti, non nutrienti ed antinutrienti e delle loro reciproche interazioni; i livelli di sicurezza degli alimenti sottoposti a trasformazione nonché i livelli tossicologici, le dosi giornaliere accettabili ed il rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dall'alimentazione; lo studio dell'interazione dei nutrienti con i farmaci e gli effetti di questi ultimi sull'equilibrio fame-sazietà; lo studio dell'organismo come complesso omeostatico influenzato anche dallo stato di nutrizione; l'interazione tra nutrienti e menoma; obiettivi formativi della tipologia della Scuola: l'acquisizione di conoscenze su: - proprietà strutturali dei nutrienti, sulla composizione degli alimenti, sulle eventuali modificazioni che possono intervenire durante i processi tecnologici e sulla valutazione della qualità igienica degli alimenti; - metodologie di identificazione delle malattie trasmesse con gli alimenti e lo studio della legislazione per la loro prevenzione e controllo; - bisogni dell'uomo e della popolazione in energia e nutrienti; - della capacità di valutazione dello stato di nutrizione; - problematiche relative alle politiche alimentari nazionali ed internazionali; - tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e delle strategie di sorveglianza nutrizionale su popolazioni in particolari condizioni fisiologiche, quali gravidanza, allattamento, crescita, senescenza ed attività sportiva; - tecniche della comunicazione di massa in materia di alimentazione e nutrizione e la definizione di obiettivi e programmi di educazione alimentare; - interazioni nutrienti-ghi; - meccanismi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento, la biodisponibilità dei micro e macronutrienti, i processi metabolici a carico dei nutrienti, l'identificazione degli effetti dovuti alla malnutrizione per difetto o per eccesso; - impatto delle produzioni alimentari sull'ambiente; - organizzazione dei servizi di ristorazione collettiva e dei servizi di medicina preventiva compreso il servizio di igiene, degli alimenti e della nutrizione. Per il laureato in Medicina e Chirurgia sono obiettivi formativi della Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione tutte le attività diagnostiche e terapeutiche di seguito elencate: i meccanismi fisiologici e patologici della regolazione del comportamento alimentare; la valutazione dello stato di nutrizione; l'acquisizione di metodologie di diagnosi e trattamento nutrizionale - in tutte le fasce di età - delle patologie correlate all'alimentazione; la valutazione dell'impatto della malattia sullo stato di nutrizione; l'organizzazione dei servizi dietetici ospedalieri, dei servizi preposti all'erogazione della nutrizione artificiale; l'acquisizione di metodologie per lo studio dei disordini del

comportamento alimentare (anoressia, bulimia); la conoscenza, in relazione alla possibilità di un intervento nutrizionale delle allergie e delle intolleranze alimentari, della fisiopatologia e della clinica dell'apparato gastroenterico, dell'apparato endocrino, dell'apparato urinario e dell'apparato respiratorio; la valutazione dei fattori di rischio cardiovascolare e delle patologie carenziali. Sono attività professionalizzanti obbligatorie per il raggiungimento delle finalità didattiche della tipologia: - aver eseguito direttamente almeno n. 100 valutazioni/anno dello stato nutrizionale mediante: valutazione clinica (anamnesi medica) valutazione dell'assunzione energetica e dei nutrienti (anamnesi alimentare, diari, questionari di frequenza di consumo, etc.) rilevamento delle abitudini alimentari (questionari, etc.); valutazione dei bisogni energetici del singolo individuo (misura del metabolismo basale ed applicazione di tutte le tecniche validate per il calcolo del dispendio energetico); Identificazione dei livelli raccomandati in energia e nutrienti per la popolazione e per il singolo; Individuazione dei Dietary reference intanke, sulla base del profilo metabolico, genetico e del fenotipo; valutazione della composizione corporea (antropopicomometria, impedenziometria bioelettrica, densitometria a raggi x), al fine di refertare, nell'ambito dell'attività specialistica (DL 187/2000) lo stato della composizione corporea, il tessuto adiposo ed il tessuto muscolare etc.), con capacità di interpretazione di tutte le metodiche di composizione corporea compreso l'utilizzo di attività radiodiagnostiche complementari all'esercizio clinico della disciplina (a norma del c. 4, art. 7 D.Lgs. 187/2000); valutazione metabolica (profilo lipidico-lipoproteico, glicemico e protidico, etc.); valutazione dell'assunzione energetica e dei nutrienti (anamnesi alimentare, diari, questionari di frequenza di consumo, etc.) rilevamento delle abitudini alimentari (questionari, etc.) valutazione dei bisogni energetici del singolo individuo (misura del metabolismo basale ed applicazione di tutte le tecniche validate per la misurazione del dispendio energetico) - aver redatto e controfirmato almeno n. 100/ anno cartelle cliniche dei pazienti ricoverati o ambulatoriali seguiti personalmente; le cartelle debbono riportare un esame obiettivo completo, gli esami di laboratorio del caso, la valutazione antropometrica, la valutazione impedenziometrica, le prove di forza, la valutazione pressoria. - aver predisposto direttamente almeno n.100/anno di interventi dietetico-nutrizionali personalizzati per le principali patologie correlate all'alimentazione (diabete mellito, dislipidemie, obesità, insufficienza epatica e renale, malnutrizione per difetto, disturbi del comportamento alimentare, ...) - aver predisposto direttamente almeno n. 25/anno impostazione di regimi dietetici per via artificiale, ospedaliera e domiciliare (NAD): valutazione dei fabbisogni energetici e di nutrienti prescrizione e predisposizione di linee di infusione per nutrizione artificiale (posizionamento di sonde naso-gastro/duodenali, incannulamento di vena periferica,...) ed allestimento delle sacche contenenti i liquidi nutritivi da somministrare al paziente monitoraggio dell'intervento nutrizionale (monitoraggio metabolico e dello stato di nutrizione, bilancio idrico, elettrolitico ed azotato, gestione del sistema di infusione); - aver prescritto almeno n. 5/anno preparazioni galeniche per la Nutrizione Artificiale; aver partecipato ad almeno n. 5/anno counselling nutrizionali e dei disturbi del comportamento alimentare, in attività ambulatoriale; - aver predisposto direttamente almeno n. 30/anno piani dietetici personalizzati basati sull'interpretazione dei livelli di espressione dei geni coinvolti nello stato nutrizionale (nutrigenomica); - aver predisposto direttamente almeno n. 30/anno piani dietetici personalizzati basati sull'interpretazione dei polimorfismi genetici coinvolti nello stato nutrizionale (nutrigenetica); aver predisposto direttamente almeno n.2 piani dietetici personalizzati basati sull'interpretazione di analisi di tossicogenomica; - aver predisposto direttamente n. 5/anno di piani dietetici personalizzati che prevedano l' utilizzo di dispositivi medici a base vegetale (Reg. UE 47/2007, D.L. 37/2010); - aver predisposto direttamente n. 5/anno di piani dietetici che prevedano utilizzo di prodotti destinati ad una alimentazione particolare, secondo le nuove normative che disciplinano le indicazioni nutrizionali (Reg. UE 39/2009 e successive modifiche); - aver predisposto direttamente n. 5/anno di piani dietetici che prevedano utilizzo di Novel Food, ovvero alimenti e ingredienti non ancora utilizzati "in misura significativa per il consumo umano", ricadenti nelle categorie previste dal Reg. UE 258/97; - aver predisposto direttamente n. 5/anno di piani dietetici personalizzati che prevedano l' utilizzo dei Botanicals, secondo la normativa comunitaria vigente (Reg. UE 24/2004 e successive modifiche); - aver effettuato almeno n. 100/anno analisi degli Indici di Qualità Nutrizionale degli alimenti, dei piani dietetici e dei requisiti di composizione e di etichettatura degli alimenti; preparazione di n.2 protocollo/anno di studio di epidemiologia della nutrizione; - aver interpretato almeno n. 10/anno determinazioni della capacità antiossidante totale (metodiche varie) su plasma e n. 10/anno alimenti; - aver interpretato almeno n. 10/anno test di dosaggi immunoenzimatici; - avere allestito almeno un piano di allerta di sicurezza alimentare (secondo la rete RASFF) in conformità con il "pacchetto igiene" (Regolamenti (CE) 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari) e con il Regolamento Europeo n. 16/2011 del 10 gennaio 2011 - avere predisposto almeno n. 2 piani di autocontrollo secondo il sistema HACCP- Hazard Analysis and Critical Control Point- (HACCP Reg CE 852/2004) per assicurare al consumatore un livello standardizzato di sicurezza dei prodotti alimentari, garantendo una salubrità igienico sanitaria tale da non causare danni alla salute del consumatore. - avere allestito almeno n.1 protocollo clinico secondo un sistema NHACCP -Nutrient Hazard Analysis and Critical Control Point- come definito dal Piano strategico per l'innovazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (luglio 2914); ver seguito direttamente la conduzione, secondo le norme della buona pratica clinica, di almeno n. 4 sperimentazioni cliniche; - avere allestito almeno n.1 protocollo per la tracciabilità di sementi e mangimi destinati ad animali per consumo umano; - aver gestito una banca dati di carattere nutrizionale su sistema

informatico Lo specializzando potrà concorrere al diploma dopo aver completato le attività professionalizzanti. Lo specializzando, nell'ambito del percorso formativo, dovrà apprendere le basi scientifiche della tipologia della Scuola al fine di raggiungere una piena maturità e competenza professionale che ricomprenda una adeguata capacità di interpretazione delle innovazioni scientifiche ed un sapere critico che gli consenta di gestire in modo consapevole sia l'assistenza che il proprio aggiornamento; in questo ambito potranno essere previste partecipazione a meeting, a congressi e alla produzione di pubblicazioni scientifiche e periodi di frequenza in qualificate istituzioni italiane ed estere utili alla sua formazione.

Studenti con altra Laurea

Obiettivi formativi integrati (ovvero tronco comune): lo specializzando deve aver acquisito conoscenze di fisiopatologia, semeiotica funzionale e strumentale e monitoraggio terapeutico nel campo delle malattie di tipo internistico, neurologico e psichiatrico, pediatrico, ostetrico-ginecologico e medico specialistico indispensabili alla formazione propedeutica degli specialisti della classe per gli obiettivi diagnostici e terapeutici delle condizioni patologiche di interesse delle singole tipologie di specializzazione, attraverso l'utilizzazione di insegnamenti afferenti ai pertinenti settori scientifico-disciplinari.

Obiettivi formativi di base: l'acquisizione di conoscenze di livello avanzato nella metodologia statistica, nell'epidemiologia, nella psicologia, nella sociologia, nell'economia, nella biochimica e nella fisiologia in funzione di una specifica applicazione ai problemi dell'alimentazione e nutrizione umana; la conoscenza dei processi tecnologici di base nei principali settori agroalimentari e la loro influenza sulla qualità nutrizionale dei prodotti, i principi biologici applicabili alle biotecnologie. La conoscenza della composizione degli alimenti e della funzione di nutrienti, non nutrienti ed antinutrienti e delle loro reciproche interazioni; i livelli di sicurezza degli alimenti sottoposti a trasformazione, nonché i livelli tossicologici, le dosi giornaliere accettabili ed il rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dall'alimentazione; lo studio dell'interazione dei nutrienti con i farmaci e gli effetti di questi ultimi sull'equilibrio fame-sazietà; lo studio dell'organismo come complesso omeostatico influenzato anche dallo stato di nutrizione; l'interazione tra nutrienti e genoma; obiettivi formativi della tipologia della Scuola: l'acquisizione di conoscenze su: proprietà strutturali dei nutrienti, sulla composizione degli alimenti, sulle eventuali modificazioni che possono intervenire durante i processi tecnologici e sulla valutazione della qualità igienica degli alimenti; metodologie di identificazione delle malattie trasmesse con gli alimenti e lo studio della legislazione per la loro prevenzione e controllo; bisogni dell'uomo e della popolazione in energia e nutrienti; problematiche relative alle politiche alimentari nazionali ed internazionali; tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e delle strategie di sorveglianza nutrizionale su popolazioni in particolari condizioni fisiologiche, quali gravidanza, allattamento, crescita, senescenza ed attività sportiva; tecniche della comunicazione di massa in materia di alimentazione e nutrizione e la definizione di obiettivi e programmi di educazione alimentare; interazioni nutrienti-geni; meccanismi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento, la biodisponibilità dei micro e macronutrienti, i processi metabolici a carico dei nutrienti; impatto delle produzioni alimentari sull'ambiente; organizzazione dei servizi di ristorazione collettiva e dei servizi di medicina preventiva, compreso il servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione. Attività professionalizzanti obbligatorie per il raggiungimento delle finalità didattiche della tipologia: a tal riguardo, il percorso formativo previsto per gli iscritti alla Scuola di Specializzazione in Scienza dell'alimentazione dovrà prevedere almeno 150 valutazioni/anno dello stato nutrizionale in soggetti sani mediante: rilevamento delle abitudini alimentari e valutazione dell'assunzione energetica e dei nutrienti (anamnesi alimentare, diari, questionari di frequenza di consumo, etc.); identificazione dei livelli raccomandati in energia e nutrienti per la popolazione e per il singolo soggetto sano, sulla base del profilo metabolico-nutrizionale, genetico e fenotipo e valutazione della composizione corporea; preparazione di 150 schemi dietetici/anno; esecuzione di almeno 150 valutazioni ed interpretazioni di polimorfismi genetici coinvolti nello stato nutrizionale. Lo specializzando deve inoltre aver effettuato: almeno n. 100/anno analisi degli Indici di qualità nutrizionale degli alimenti (anche sulla base delle etichette nutrizionali) e dei piani dietetici per il sano e per le collettività; preparazione di n. 2 protocollo/anno di studio di epidemiologia della nutrizione; n. 3 (n. 1/anno) esecuzioni di protocolli di sicurezza alimentare e nutrizionale; Esecuzione di n. 30/ anno analisi chimica centesimale di nutrienti comprendente lipidi, protidi, fibre, vitamine A, B1, B2, PP, calcio, ferro su 15 campioni alimentari, (B); esecuzione di n. 60/anno esami antropometrici su individui sani in età evolutiva e valutazione con opportune tabelle del livello di accrescimento; esecuzione di n. 20/anno analisi chimiche che prevedano l'utilizzazione di HPLC e gascromatografo su n. 20/anno campioni di alimenti; interpretazione ed esecuzione di n. 20/anno determinazioni della capacità antiossidante totale (metodica ORAC) su plasma e n. 20/anno alimenti; interpretazione ed esecuzione di n. 100/anno Test immunoenzimatico (ELISA); avere allestito almeno un piano di allerta di sicurezza, n. 2 piani di autocontrollo secondo il sistema HACCP- Hazard Analysis and Critical Control Point, e n. 1 protocollo secondo un sistema NACCP –Nutrient, hazard Analysis and Critical Control Point come definiti dalle normative vigenti; avere allestito almeno n. 1 protocollo per la tracciabilità di sementi e mangimi destinati ad animali per consumo umano; aver gestito una banca dati di carattere nutrizionale su sistema informatico. Lo specializzando potrà concorrere al diploma dopo aver completato le attività professionalizzanti. Lo specializzando, nell'ambito del percorso formativo, dovrà

apprendere le basi scientifiche della tipologia della scuola al fine di raggiungere una piena maturità e competenza professionale che comprenda una adeguata capacità di interpretazione delle innovazioni scientifiche ed un sapere critico; in questo ambito potranno essere previste partecipazioni a meeting, a congressi e alla produzione di pubblicazioni scientifiche e periodi di frequenza in qualificate istituzioni italiane ed estere utili alla sua formazione.

Art. 5 **Ordinamento didattico**

Medici:

Attività Formative di Base (5 CFU)

Discipline generali per la formazione dello specialista

BIO/09 Fisiologia

BIO/10 Biochimica

BIO/12 Biochimica clinica e biologia molecolare clinica

BIO/14 Farmacologia

INF/01 Informatica

M-PSI/08 Psicologia clinica

MED/05 Patologia clinica

MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica

Attività caratterizzanti (210 CFU)

Tronco comune: Clinico, Emergenza, e Urgenza (15 CFU)

MED/09 Medicina interna

Discipline specifiche della tipologia Scienza dell'Alimentazione (195 CFU)

BIO/09 Fisiologia

MED/09 Medicina interna

MED/13 Endocrinologia

MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate

Attività affini o integrative (5 CFU)

Sanità pubblica, management sanitario, statistica ed epidemiologia

MED/01 Statistica medica

MED/42 Igiene generale e applicata

MED/44 Medicina del lavoro

Integrazioni interdisciplinari

MED/06 Oncologia medica

MED/11 Malattie dell'apparato cardiovascolare

MED/12 Gastroenterologia

MED/14 Nefrologia

MED/18 Chirurgia generale

MED/25 Psichiatria

MED/38 Pediatria generale e specialistica

MED/40 Ginecologia e ostetricia

MED/41 Anestesiologia

Attività professionalizzanti (168 CFU)

Tronco comune

MED/09 Medicina interna

Specifiche della tipologia Scienza dell'alimentazione

BIO/09 Fisiologia

MED/09 Medicina interna

MED/13 Endocrinologia

MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate

Prova finale (15 CFU)

Altre (ulteriori conoscenze linguistiche, abilità informatiche e relazionali (5 CFU)

Non Medici:

Attività Formative di Base (5 CFU)

Discipline generali per la formazione dello specialista

BIO/10 Biochimica
BIO/14 Farmacologia

Attività caratterizzanti (210 CFU)

Tronco comune (15 CFU)
BIO/14 Farmacologia
M-PSI/08 Psicologia clinica
MED/03 Genetica medica
MED/05 Patologia clinica
MED/06 Oncologia medica
MED/38 Pediatria generale e specialistica

Discipline specifiche della tipologia Scienza dell'Alimentazione (195 CFU)

BIO/09 Fisiologia
MED/13 Endocrinologia
MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate

Attività affini o integrative (5 CFU)

Discipline integrative ed interdisciplinari

AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari
BIO/14 Farmacologia
CHIM/10 Chimica degli alimenti
MED/03 Genetica medica
MED/09 Medicina interna
MED/12 Gastroenterologia
MED/13 Endocrinologia
MED/18 Chirurgia generale
MED/25 Psichiatria
MED/42 Igiene generale e applicata
MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate

Attività professionalizzanti (168 CFU)

Discipline professionalizzanti

BIO/14 Farmacologia
MED/03 Genetica medica
MED/09 Medicina interna
MED/13 Endocrinologia
MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate

Prova finale (15 CFU)

Altre (ulteriori conoscenze linguistiche, abilità informatiche e relazionali (5 CFU))

Art. 6

Attività formative

Per il conseguimento del titolo, lo Specializzando deve acquisire 240 CFU complessivi, di cui 168 CFU riservati allo svolgimento di Attività formative professionalizzanti (pratiche e di tirocinio).

Art. 7

Rapporto ore/CFU

Ogni attività prescritta dall'Ordinamento didattico della Scuola di Specializzazione è misurata in crediti formativi universitari (CFU).

Ciascun CFU relativo alle attività professionalizzanti (ADP) corrisponde ad un numero di ore/lavoro dello Specializzando pari ad almeno 30 ore.

Ciascun CFU relativo alle restanti attività formative corrisponde a 25 ore di impegno complessivo, comprensivo delle ore di didattica assistita (10), relative a lezioni in aula, seminari, casi clinici, etc., e delle ore riservate allo studio individuale o autonomo (15).

Art. 8

Piano di studio

Il piano formativo complessivo della Scuola di Specializzazione (Piano di studio), contenente l'elenco delle attività di didattica frontale e delle attività professionalizzanti articolate negli anni di corso, con l'indicazione dei relativi settori scientifico disciplinari di riferimento, è riportato nell'Allegato 1 al presente Regolamento.

L'elenco dei docenti che detengono un insegnamento all'interno della Scuola di Specializzazione è pubblicato annualmente sul sito web di riferimento della Scuola di Specializzazione.

Art. 9

Frequenza e Impegno orario

Ai sensi dell'Art. 19 del Regolamento di Ateneo delle Scuole di Specializzazione e della normativa vigente, la frequenza al Corso di Specializzazione è obbligatoria. L'impegno orario richiesto allo Specializzando, 38 ore settimanali, è pari a quello della corrispondente figura della Dirigenza medica e sanitaria a tempo pieno. Lo specializzando deve svolgere un programma che si articola su 38 ore settimanali, nelle quali sono comprese le attività di didattica frontale, pratica e di tirocinio.

Lo Specializzando con Laurea diversa da quella in Medicina e Chirurgia ha l'obbligo di frequentare le attività di didattica frontale, pratica e di tirocinio.

Lo Specializzando è tenuto ad esibire un tesserino identificativo.

Art. 10

Libretto di formazione dello Specializzando

Specializzandi con Laurea in Medicina e Chirurgia: Ai sensi dell'Art. 24 del Regolamento di Ateneo delle Scuole di Specializzazione e della normativa vigente, il monitoraggio interno e la documentazione delle attività formative, con particolare riguardo alle attività professionalizzanti, deve essere documentato, ai sensi dell'All. 3 del D.I. 402/2017, dal libretto-diario informatico delle attività formative, raggiungibile all'indirizzo sis.unipa.it con le proprie credenziali unipa, nel quale vengono regolarmente annotate e validate con firma del Tutor, e la supervisione del Direttore, le attività svolte dallo Specializzando.

Specializzandi con Laurea in altre discipline: Ai sensi dell'Art. 24 del Regolamento di Ateneo delle Scuole di specializzazione e della vigente normativa a riguardo, il monitoraggio interno e la documentazione delle attività formative, con particolare riguardo alle attività professionalizzanti, deve essere documentato dal libretto-diario delle attività formative nel quale vengono mensilmente annotate e certificate con firma del tutore le attività svolte dallo Specializzando, nonché il giudizio sull'acquisizione delle competenze, capacità ed attitudini dello Specializzando.

Lo Specializzando è tenuto a riportare nel libretto-diario il numero e la tipologia degli atti e degli interventi, che non siano acquisibili direttamente tramite flussi informativi; tali attività dovranno essere validate dal Responsabile della Struttura presso la quale lo Specializzando svolge la formazione.

Sul libretto-diario devono essere riportate anche le attestazioni da parte dei Docenti circa la frequenza delle attività didattiche formali relative a ciascun insegnamento nel corso dell'anno.

Il Direttore della Scuola di Specializzazione, al termine di ogni anno di corso, verifica la compilazione del libretto e la congruità delle attività svolte con quelle previste dal piano individuale di formazione definito all'inizio dell'anno accademico e certifica il contenuto del libretto.

Al libretto-diario avranno accesso, con le proprie credenziali, i medici specializzandi, i Tutor della rete formativa e il Direttore della Scuola di Specializzazione.

Art. 11

Obbligo di frequenza e modalità di rilevazione delle presenze

Specializzandi con Laurea in Medicina e Chirurgia: Ai sensi dell'Art. 20 del Regolamento Scuole di Specializzazione Area Sanitaria, la frequenza alle attività formative della Scuola di Specializzazione è obbligatoria (38 ore). La frequenza dello Specializzando, registrata attraverso l'uso del badge, è certificata dall'applicativo IrisWeb dell'AOUP, che garantisce anche la rilevazione delle presenze sull'intera rete formativa. In caso di periodi trascorsi al di fuori della rete formativa, il Responsabile della struttura ospitante certificherà le presenze.

Specializzandi con Laurea in altre discipline: Lo Specializzando con Laurea in altre discipline non ha obbligo orario contrattualizzato, dovendo frequentare le attività di didattica frontale, pratica e di tirocinio. La rilevazione delle presenze a tali attività deve risultare da firma su apposito foglio. L'accertamento della presenza spetta al professore universitario/responsabile di U.O. a cui è affidato il soggetto in formazione specialistica. Il Direttore

della Scuola, con cadenza mensile, acquisisce gli accertamenti di presenza dove lo specializzando svolge l'attività professionalizzante.

Art. 12

Esame di annuale di profitto

Ai sensi dell'Art. 32 del Regolamento di Ateneo delle Scuole di Specializzazione, il Consiglio della Scuola di Specializzazione predispone l'esame annuale di profitto con le seguenti modalità di svolgimento e secondo i seguenti criteri di valutazione:

le conoscenze acquisite dallo specializzando vengono annualmente sottoposte a verifica mediante esame orale da sostenere con i docenti di tutti gli insegnamenti dell'anno di corso, che saranno tutti componenti della commissione di profitto. La valutazione complessiva (in trentesimi) corrisponde alla media ponderata (in base ai CFU) delle votazioni riportate nelle singole discipline e viene convertita in giudizi in base alla seguente tabella:

Insufficiente: inferiore a 18/30

Sufficiente: da 18 a 21/30.

Discreto: da 22 a 24/30.

Buono: da 25 a 27/30.

Ottimo: da 28 a 29/30

Lodevole: da 30 a 30 e lode __

La Commissione, composta dai docenti universitari di ciascun anno di corso, acquisisce ai fini della valutazione finale annuale le valutazioni sopra riportate relative al singolo specializzando, sintetizzandole in un giudizio finale annuale. Tale giudizio, se positivo, consentirà allo specializzando il passaggio all'anno successivo ovvero l'ammissione alla prova finale.

La verbalizzazione della prova di fine anno viene effettuata online secondo le procedure di Ateneo.

Art. 13

Prova finale

Ai sensi dell'Art. 32 del Regolamento di Ateneo delle Scuole di Specializzazione, la prova finale consiste nella discussione della tesi di specializzazione e tiene conto dei risultati delle valutazioni annuali. La Commissione giudicatrice dell'esame di diploma, nominata con Decreto Rettorale, è composta da docenti della Scuola di Specializzazione, in numero non inferiore a 5. Il Presidente della Commissione è, di norma, il Direttore della Scuola di Specializzazione.

Il voto dell'esame finale di diploma è espresso in cinquantesimali. La Commissione può, all'unanimità, attribuire al candidato il massimo dei voti con lode.

Al termine del Corso lo Specializzando consegue il Diploma di Specializzazione corredato dal Diploma Supplement rilasciato dall'Università di Palermo ai sensi dell'All. 3 al D.I. 402/2017, che documenta l'intero percorso formativo svolto dallo Specializzando ed eventuali altre attività che hanno caratterizzato lo specifico percorso individuale.

Art. 14

Conclusione degli studi

L'Università assicura la conclusione del corso di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione ed il rilascio del relativo titolo, secondo l'ordinamento didattico dell'A.A. di riferimento.

Art. 15

Norme di rinvio

Per tutto quanto non previsto dal presente Regolamento si applicano le disposizioni del "Regolamento Scuole di Specializzazione Area Sanitaria," emanato con D.R.4658/2021 e ss.mm.ii, le normative vigenti in materia ed in particolare il D.I. 402/2017, il D.lgs. 368/1999; la L. 240/2010, il D.I. 68/2015, (il D.I. n. 716/2016 in caso di Scuola di Specializzazione ad accesso non medico), il vigente protocollo di Intesa tra la Regione Siciliana e l'Università, stipulato ai sensi del D.lgs n.517/99, nonché le norme statutarie e regolamentari di riferimento. Il presente Regolamento è affisso sul sito web di riferimento della Scuola di Specializzazione.

Allegati 1 A e B: Piani di studio, rispettivamente per i laureati in Medicina e Chirurgia e per i laureati in altre discipline

ALL. 2: Organigramma e funzionigramma della Scuola di specializzazione

ALL. 3: Rete formativa

Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione _____
Corso Tukory n. 129 – 90134 Palermo _____

Direttore della Scuola di Specializzazione: _____
Mail: pierangelo.sardo@unipa.it _____ (del Direttore o di eventuale segreteria)
Tel: _09123865834 _____

Dipartimento: Biomedicina, Neuroscienze e Diagnostica Avanzata_(Bi.N.D.) _____
Corso Tukory n. 129 – 90134 Palermo

Rappresentanti degli studenti: (nominativi ed e-mail)
Dott.ssa Elena Finamore – finamore.elena@gmail.com
Dott.ssa Anna Aiello - anna.aiello2903@gmail.com;
Dott.ssa Marilyn Matera - marilinmatera@hotmail.it;
Dott. Angelo Di Dia - anglidd88@gmail.com

Indirizzo internet: <https://www.unipa.it/dipartimenti/bi.n.d./specializzazioni/scienzadellalimentazione>
