

LINEE DI INDIRIZZO PER LA VALUTAZIONE DEL TIROCINIO PROFESSIONALE NEI CORSI DI LAUREA IN DIETISTICA

A cura delle Commissione Nazionale Corsi di Studio Dietistica

Mandato 2022/2025: Prof.ssa Livia Pisciotta, Presidente, Consuelo Borgarelli Vicepresidente, Ficco Vincenza, Consigliere Coordinatore, Marilena Vitale Consigliere Ricercatore, Romina Valentini, Consigliere Coordinatore, Valerie Tikhonoff, Consigliere Presidente, Gaetano Corso, Consigliere Presidente.

e

Mandato 2025/2028: Paolo Emidio Macchia, Presidente, Consuelo Borgarelli, Vicepresidente, Angelina Passaro, Consigliere Presidente, Mazza Elisa Consigliere Presidente, Simona De Introna, Consigliere Coordinatore, Carolina Poli Consigliere Coordinatore.

Referenti del gruppo di lavoro

Dott.ssa Romina Valentini, Coordinatrice delle Attività Didattiche del Corso di Laurea in Dietistica, Università degli Studi di Padova

Dott.ssa Consuelo Borgarelli, Coordinatrice delle Attività Didattiche del Corso di Laurea in Dietistica, Università di Genova

Approvato dall'Assemblea della Commissione dei Corsi di Studio in Dietistica

41° Meeting Annuale Torino, 12/06/2026

A cura della Dott.ssa Greta Redi, Dietista. Realizzato nell'ambito dell'elaborato finale del Corso di Laurea Magistrale in Scienze delle Professioni Sanitarie Tecniche Diagnostiche dell'Università degli Studi di Padova.

Sommario

Sommario..... 2

1. INTRODUZIONE 3

2. METODI 4

3. RISULTATI DELLA SURVEY NAZIONALE..... 4

 3.1 Numerosità degli appelli annuali 4

 3.2 Crediti Formativi Universitari (CFU) dedicati al tirocinio: distribuzione sul triennio 5

 3.3 Sistemi di valutazione certificativa del tirocinio 5

 3.4 Struttura dell’esame annuale di tirocinio 6

4. LINEE DI INDIRIZZO DELLA COMMISSIONE NAZIONALE..... 8

BIBLIOGRAFIA 13

1. INTRODUZIONE

La figura del Dietista rientra tra le professioni dell'area tecnico-sanitaria (1). Il relativo profilo professionale è definito dal Decreto Ministeriale (D.M.) n. 744 del 14 settembre 1994, che lo descrive come *"...l'operatore sanitario [...] competente 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"* (2).

L'esercizio della professione è subordinato al conseguimento del titolo universitario abilitante all'esercizio della professione rilasciato dallo Stato a seguito del superamento dell'esame finale, nonché all'iscrizione presso il rispettivo Albo professionale, istituito all'interno dell'Ordine dei Tecnici Sanitari di Radiologia Medica (TSRM) e delle Professioni Sanitarie Tecniche, della Riabilitazione e della Prevenzione (PSTRP). Il titolo ottenuto al termine del Corso di Laurea (CdL) triennale in Dietistica, istituito presso la Scuola di Medicina e Chirurgia (3), ha valore legale su tutto il territorio nazionale (4).

Il tirocinio dei CdL delle Professioni Sanitarie rappresenta il *"...cuore della preparazione professionale degli studenti..."*, configurandosi come *"...la modalità formativa fondamentale per sviluppare competenze professionali, ragionamento diagnostico e pensiero critico"* (5).

Il D.M. 19 febbraio 2009 stabilisce che gli ordinamenti didattici devono assicurare agli studenti una solida preparazione teorico-pratica, attribuendo al tirocinio professionalizzante 60 CFU, pari a un terzo del percorso complessivo (6). Spetta alle singole università disciplinare, mediante il regolamento didattico, gli ordinamenti dei propri Corsi di Studio, nel rispetto del numero di CFU previsti dal Decreto Ministeriale (6,7). L'approccio didattico del CdL in Dietistica, in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di formazione delle Professioni Sanitarie, non è infatti esclusivamente orientato all'acquisizione di conoscenze, ma anche allo sviluppo di competenze e abilità, in linea con il principio del sapere, saper fare e saper essere (3).

Il D.M. n. 142 del 25 marzo 1998 "Regolamento recante norme di attuazione dei principi e dei criteri di cui all'articolo 18 della Legge 24 giugno 1997 n.196, sui tirocini formativi e di orientamento" specifica che i tirocini non costituiscono rapporti di lavoro e prevede che essi si svolgano sulla base di apposite convenzioni stipulate tra i soggetti promotori e i datori di lavoro. Alle convenzioni deve inoltre essere allegato un progetto formativo contenente: obiettivi e modalità di svolgimento dell'attività, in linea con i percorsi formativi, la durata, il periodo e la sede di svolgimento del tirocinio, oltre ai nominativi del tutore e del responsabile aziendale (8).

Nello svolgimento del tirocinio agli studenti deve essere garantita la supervisione da parte dei tutor professionali assegnati e appositamente formati, che svolgono funzioni di guida e di supporto. Inoltre,

l'attività formativa pratica e di tirocinio è coordinata da un docente in possesso di laurea specialistica o magistrale e appartenente al profilo professionale specifico (6).

Nonostante la normativa abbia disciplinato diversi aspetti, essa non entra nel merito delle modalità di strutturazione della valutazione del tirocinio né della ripartizione dei CFU nei diversi anni di corso.

applicabili a tutti i CdL delle Professioni Sanitarie. Tuttavia, ad oggi non sono state formulate indicazioni specifiche per il CdL in Dietistica in merito alla valutazione dell'esame di tirocinio.

Le competenze core del Dietista redatte dall'Associazione Nazionale Dietisti (ANDID) nel 2013 individua le funzioni e le macro- competenze fondamentali per l'esercizio professionale (9). È pertanto auspicabile che la valutazione del tirocinio sia strutturata sulla base di tali competenze, divenendo uno strumento in grado di certificarne il raggiungimento.

2. METODI

È stata condotta una *survey* nazionale finalizzata a descrivere le attuali modalità di valutazione del tirocinio nei CdL in Dietistica italiani. Sulla base dei risultati emersi e dal confronto con quanto previsto dal Documento di Indirizzo della Conferenza Permanente (2010), di riferimento al momento della redazione e della somministrazione del questionario (settembre – dicembre 2024), sono stati elaborati i presenti indirizzi. Si tratta di linee di indirizzo specifiche per i CdL in Dietistica, volte a promuovere una maggiore uniformità dei criteri di valutazione a livello nazionale, favorendo la trasparenza e la comparabilità degli standard formativi e l'aderenza alle competenze core del Dietista (9).

I principi guida della proposta sono la trasparenza e l'oggettività del processo valutativo, la multidimensionalità della valutazione e l'aderenza al Core Competence del Dietista. In questo contesto, il presente documento intende rappresentare una base condivisa di lavoro, da discutere, validare e sperimentare progressivamente in un'ottica di miglioramento continuo, attraverso il coinvolgimento di tutti i Coordinatori e di Direttori dei Corsi di Studio e delle Attività professionalizzanti e del Tirocinio dei CdL in Dietistica italiani.

3. RISULTATI DELLA SURVEY NAZIONALE

3.1 Numerosità degli appelli annuali

Il confronto tra i dati raccolti e quanto indicato nel Documento "5. Principi e Standard del Tirocinio Professionale nei Corsi di Laurea delle Professioni Sanitarie Documento Di Indirizzo, Conferenza Permanente delle Classi di Laurea e Laurea Magistrale delle Professioni Sanitarie Revisione 2025" (5), evidenzia una prima variabilità relativa al numero di appelli annuali previsti per l'esame certificativo di tirocinio. La Conferenza

Permanente, nelle sue più recenti linee di indirizzo, propone due appelli per l'esame annuale, e un terzo appello straordinario. Dall'indagine emerge una situazione eterogenea. La previsione di due appelli per anno di corso rappresenta l'opzione più frequentemente dichiarata, ma senza raggiungere la maggioranza assoluta dei CdL: essa riguarda il 39,1% dei corsi per il primo e il secondo anno e il 30,4% per il terzo anno.

Una quota analoga o superiore di CdL prevede invece più di due appelli annuali: il 39,1% per il primo anno e il 43,5% per il secondo e il terzo anno. Nei casi in cui sono previsti più di due appelli, si osserva una marcata variabilità, con un numero compreso tra 3 e 7 appelli per anno.

Infine, una parte non trascurabile dei CdL organizza un solo appello annuale: il 21,7% per il primo anno, il 17,4% per il secondo e il 26,1% per il terzo anno.

Nel complesso, i dati evidenziano un'ampia variabilità tra i CdL, che si discosta dalle indicazioni proposte dalla Conferenza Permanente.

3.2 Crediti Formativi Universitari (CFU) dedicati al tirocinio: distribuzione sul triennio

Il secondo aspetto esplorato riguarda il numero di CFU attribuiti all'esame di tirocinio annuale del primo, secondo e terzo anno del CdL in Dietistica. Il documento della Conferenza Permanente riporta che "L'impegno che lo studente deve dedicare al tirocinio è di minimo 60 CFU [...]" e aggiunge quanto segue: "Nella programmazione triennale le esperienze di tirocinio sono inserite con gradualità, per durata e complessità crescente dal primo al terzo anno".

Tutti i Direttori delle Attività Professionalizzanti hanno dichiarato di assegnare un numero di CFU pari o superiore a 60 nell'intero triennio, in linea con quanto sopra riportato.

Per quanto riguarda la distribuzione dei CFU nei singoli anni di corso, l'analisi delle singole riposte, ha evidenziato una certa eterogeneità. In tre casi su 23 (il 13,0%) viene attribuito un numero di CFU maggiore al tirocinio del secondo anno rispetto a quelli sia del primo anno che del terzo anno.

In quattro sedi su 23 (il 17,4%) è indicata un'equa ripartizione dei crediti nei tre anni di corso, mentre cinque Direttori delle Attività Professionalizzanti (il 21,7%) hanno dichiarato di assegnare un numero inferiore di CFU al tirocinio del primo anno, e un numero maggiore agli anni successivi, ripartendoli in modo equo tra secondo e terzo anno.

Infine, nella maggior parte dei CdL (11 sedi su 23, pari al 47,8%), i CFU aumentano progressivamente dal primo al terzo anno, in coerenza con il principio di gradualità indicato dalla Conferenza Permanente.

3.3 Sistemi di valutazione certificativa del tirocinio

Il 30,4% dei Direttori delle Attività Professionalizzanti ha dichiarato che la valutazione certificativa del tirocinio annuale si basa esclusivamente su una singola prova finale, senza includere l'esito delle esperienze

pratiche svolte dallo studente. In questi casi, non è previsto alcuno strumento a disposizione dei tutor di tirocinio per documentare le competenze progressivamente acquisite, come - ad esempio - una scheda di valutazione.

La Conferenza Permanente, nelle proprie linee di indirizzo, riporta che lo studente, durante ogni esperienza di tirocinio, debba ricevere feedback continui di valutazione sui suoi progressi formativi, sia attraverso colloqui che mediante schede di valutazione.

Con riferimento alla valutazione certificativa di tirocinio effettuata al termine di ciascun anno di corso, le linee di indirizzo raccomandano una valutazione di sintesi che dovrebbe includere:

- le valutazioni formative progressivamente documentate dai tutor di tirocinio;
- il profitto negli elaborati scritti;
- il livello di performance dimostrata all'esame di tirocinio annuale.

Anche il "Documento di indirizzo sulla valutazione dell'apprendimento delle competenze professionali acquisite in tirocinio dagli Studenti dei Corsi di Laurea delle Professioni Sanitarie" di Luisa Saiani et al. (11) ribadisce l'importanza di un approccio di valutazione integrato. In tale pubblicazione si sottolinea che l'esame annuale di tirocinio "[...] *va ad integrare le valutazioni dei tirocini effettuati dallo studente sul campo*" e che può risultare utile includere come parte dell'esame annuale anche l'osservazione dello studente in contesti simulati. Nel medesimo documento si afferma inoltre che l'esame di tirocinio annuale dovrebbe rappresentare una sintesi tra più elementi, quali: *"evoluzione nelle competenze documentata nelle schede di tirocinio; qualità di report, di progetti, di elaborati individuali; prove standardizzate ad hoc di fine anno"*.

La maggior parte dei Direttori delle Attività Professionalizzanti ha dichiarato di considerare anche l'esito dell'esperienza pratica di tirocinio nella valutazione certificativa annuale. Tuttavia, in meno della metà dei CdL (43,4%), la valutazione è condotta con modalità multidimensionale; oltre all'esame finale di tirocinio e alle valutazioni documentate dai tutor di tirocinio, sono considerati ulteriori elaborati prodotti dagli studenti anche esercitazioni, prove intermedie, relazioni scritte o lavori di ricerca.

3.4 Struttura dell'esame annuale di tirocinio

Il Documento di Indirizzo sul tirocinio redatto dalla Conferenza Permanente prevede, in merito alla struttura dell'esame finale, che questo possa essere realizzato attraverso colloqui, prove scritte applicative, esami con simulazioni o su casi e situazioni reali. Le risposte fornite dai Direttori delle Attività Professionalizzanti dei CdL hanno tuttavia evidenziato una notevole eterogeneità nelle modalità di valutazione, con l'impiego di diverse tipologie di prove e relative combinazioni.

Per tutti e tre gli anni di corso la prova più frequentemente riportata è quella "pratica".

In due sedi su 23 al primo anno (8,7%) e in una sede al secondo anno (4,3%), l'esame di tirocinio annuale è strutturato unicamente come quiz a risposta multipla, modalità che non rientra tra quelle esplicitamente indicate nel Documento di indirizzo della Conferenza.

Sia al primo che al secondo anno, nell'8,7% delle sedi l'esame consiste in una combinazione di quiz a risposta multipla e domande a risposta aperta, mentre nel 4,3% delle sedi per ciascun anno di corso la prova è costituita esclusivamente da domande a risposta aperta. Non è tuttavia possibile stabilire con certezza se queste ultime siano effettivamente coerenti con le indicazioni della Conferenza, poiché non è specificato se tali domande siano finalizzate alla sola verifica delle conoscenze teoriche o se valutino anche la capacità di applicazione pratica delle nozioni acquisite. Tale distinzione è rilevante, poiché le modalità valutative indicate nei Principi e Standard del Tirocinio Professionale (5) richiedono la capacità di trasferire le conoscenze teoriche nella pratica professionale, e non una mera verifica nozionistica.

Nel complesso, i dati suggeriscono che la maggior parte dei CdL in Dietistica adotta modalità di esame almeno parzialmente coerenti alle indicazioni della Conferenza. In particolare, il 78,3% dei Direttori delle Attività Professionalizzanti al primo anno, l'82,6% al secondo e il 95,7% al terzo ha dichiarato di prevedere, tra le modalità d'esame, almeno una prova orale (colloquio) o pratica (a valenza applicativa). Queste percentuali includono tutti i casi in cui nella risposta fornita dal Direttore delle Attività Professionalizzanti fosse presente almeno un elemento riconducibile alle modalità proposte della Conferenza.

Si ritiene tuttavia opportuno evidenziare che le prove d'esame consistenti nella presentazione di una tesina o di un elaborato in PowerPoint sono state incluse nella categoria "colloquio", in quanto prevedono un'interazione orale tra studente e commissione. Tuttavia, andrebbe considerato che non tutte le prove orali sono tra loro equivalenti in termini di struttura, livello di preparazione richiesta e capacità di valutare l'effettiva applicazione delle competenze professionali. Ad esempio, un colloquio basato su una presentazione preparata anticipatamente, focalizzata su un caso clinico affrontato durante l'anno, potrebbe differire da un colloquio strutturato senza materiali predisposti, nel quale allo studente viene chiesto di analizzare criticamente casi o situazioni non noti in anticipo.

Complessivamente, i risultati della *survey* nazionale suggeriscono la necessità di elaborare linee di indirizzo condivise che possano supportare i CdL in Dietistica nella progettazione e nella valutazione del tirocinio professionale, declinando ulteriormente gli indirizzi nazionali elaborati per tutti i corsi di studio delle professioni sanitarie, come indicato nel documento "Principi e Standard del Tirocinio Professionale nei Corsi di Laurea delle Professioni Sanitarie Documento Di Indirizzo, Conferenza Permanente delle Classi di Laurea e Laurea Magistrale delle Professioni Sanitarie Revisione 2025" (5), favorendo maggiore coerenza, trasparenza e comparabilità tra le diverse sedi.

4. LINEE DI INDIRIZZO DELLA COMMISSIONE NAZIONALE

La Conferenza Permanente dei Corsi di Laurea delle Professioni Sanitarie ha fornito indicazioni generali di buona pratica per l'organizzazione dei tirocini e la struttura dell'esame. Tuttavia, ad oggi non sono state elaborate indicazioni specifiche che declinino tali principi nel percorso formativo del Dietista. Si ritiene quindi utile proporre delle linee di indirizzo dedicate che possano orientare i Direttori delle Attività Professionalizzanti dei CdL nella pianificazione degli esami di tirocinio, con l'obiettivo di favorire maggiore uniformità, trasparenza e coerenza formativa a livello nazionale.

Si precisa che questa proposta non intende sostituirsi all'autonomia delle singole Università, né avere carattere prescrittivo, ma piuttosto offrire un quadro di riferimento comune, nel rispetto dei principi della Conferenza e del Core Competence del Dietista (9).

All'interno non verranno approfondite le modalità organizzative del tirocinio, poiché tali aspetti sono già definiti nel Documento di Indirizzo redatto dalla Conferenza Permanente (5), recentemente aggiornato.

La valutazione rappresenta un elemento essenziale dell'insegnamento clinico-professionale, poiché consente di verificare il raggiungimento delle competenze previste dal Corso di Laurea (10). Considerando che per le Professioni Sanitarie il tirocinio costituisce il fulcro della preparazione professionale e che le competenze core del Dietista (9) individuano le funzioni e le macro-competenze fondamentali per l'esercizio della professione, è auspicabile che la valutazione complessiva del tirocinio sia strutturata in coerenza con tali competenze, configurandosi come uno strumento utile a certificarne l'effettivo raggiungimento.

Nella seguente tabella sono riportati gli elementi ritenuti fondamentali per la progettazione e la strutturazione dell'esame di tirocinio.

Tabella 1. Progettazione in qualità dell'esame annuale di tirocinio: standard minimi

Trasparenza e oggettività	
La valutazione deve rispettare il principio della trasparenza. A tal fine, si raccomanda che gli studenti <u>siano informati sin dall'inizio dell'anno accademico</u> sulle componenti che concorreranno alla valutazione complessiva del tirocinio e al relativo peso percentuale. Parallelamente, si evidenzia la necessità di garantire una valutazione oggettiva e imparziale attraverso l'adozione di criteri chiari e griglie di valutazione condivise preventivamente con gli studenti.	Contratto formativo
Valutazione integrata	
La piramide di Miller, richiamata anche nelle competenze core del Dietista, è uno strumento che articola la competenza professionale in diversi livelli: dal sapere (<i>knows</i>), al saper come (<i>knows how</i>), fino al mostrare come (<i>shows how</i>) e al fare (<i>does</i>) in contesti reali (11). Una valutazione integrata è quindi indispensabile per riuscire a cogliere queste dimensioni e documentare in modo progressivo lo sviluppo delle abilità dello studente.	Razionale
In linea con quanto proposto dalle Linee di indirizzo della Conferenza Permanente, è auspicabile che la <u>valutazione</u> certificativa del tirocinio professionale non derivi da un'unica prova finale, ma che <u>sia il risultato dell'integrazione di diverse componenti, opportunamente sintetizzate in una valutazione complessiva</u> . Un approccio di questo tipo dovrebbe garantire una valutazione più completa, che consideri il percorso complessivo dello studente, evitando il rischio che la prestazione dello stesso venga giudicata esclusivamente in base a una singola prova isolata. In particolare, si suggerisce di includere tutti e tre gli elementi indicati dalla Conferenza, ovvero: • le valutazioni formative progressivamente documentate dai tutor di tirocinio; • il profitto negli elaborati scritti; • il livello di performance dimostrata all'esame di tirocinio annuale.	Valutazione multidimensionale
Le conoscenze teoriche che costituiscono la base della piramide di Miller rappresentano il fondamento su cui si possono costruire le competenze. Si presume che vengano acquisite dagli studenti attraverso le lezioni frontali erogate nel corso dell'anno accademico, consolidate mediante lo studio individuale e sottoposte a valutazione certificativa al termine degli insegnamenti. La presenza e la solidità di tali conoscenze si riflettono trasversalmente in tutte le attività di tirocinio, influenzando ciascun livello della piramide di Miller e costituendo il presupposto per lo sviluppo delle competenze applicative e professionali.	Conoscenze teoriche

Gli elaborati scritti prodotti dagli studenti durante l'anno costituiscono uno dei tre elementi da considerare nell'assegnazione del voto finale di tirocinio e possono essere interpretati come i primi strumenti idonei a verificare i livelli <i>"sa come"</i> e <i>"mostra come"</i> della piramide di Miller, corrispondenti rispettivamente al secondo e al terzo livello. Si suggerisce che questi vengano concepiti come una sorta di <u>"palestra" formativa</u>, attraverso cui lo studente possa esercitarsi nell'applicazione delle conoscenze teoriche in un <u>contesto protetto e supervisionato, prima di confrontarsi con l'esperienza pratica sul campo</u>. È auspicabile prevedere <u>diverse tipologie</u> di elaborati, come, ad esempio, esercitazioni per casa, simulazioni svolte in aula, attività di gruppo etc. La proposta è che tutti i lavori che lo studente produrrà al di fuori dell'esperienza pratica di tirocinio vengano <u>sintetizzati in una valutazione globale che contribuirà alla definizione del voto finale del tirocinio annuale</u>.	Elaborati scritti
L'esperienza pratica costituisce un altro elemento essenziale nella determinazione del voto finale di tirocinio. Questa componente coinvolge tutti e quattro i livelli della piramide di Miller e rappresenta il momento in cui è possibile valutare in modo completo la competenza raggiunta dallo studente. Si propone che <u>al termine di ogni esperienza di tirocinio, il tutor o guida assegnato allo studente formuli un giudizio sintetico sulla performance professionale osservata</u>. È auspicabile che tale giudizio si basi su osservazioni raccolte tramite strumenti di valutazione strutturati che includano una lista di competenze e comportamenti attesi, a ciascuno dei quali venga associata una scala di misurazione qualitativa o quantitativa (11). Ogni Corso di Laurea dovrebbe adottare simili strumenti, che siano chiari e condivisi con lo studente fin dall'inizio, così da garantire una valutazione oggettiva e trasparente. Poiché l'esperienza pratica rappresenta il momento in cui la guida di tirocinio, ascoltando, osservando e interagendo direttamente con lo studente, può valutarne il possesso di numerose competenze professionali, si propone di considerare, a titolo esemplificativo, le seguenti aree di valutazione della performance: • Competenze comunicativo-relazionali, quali la capacità di instaurare un dialogo efficace con il paziente, di raccogliere un'anamnesi alimentare, di condurre interviste, spiegare un piano dietetico in modo chiaro, adattare il linguaggio al tipo di interlocutore (paziente, caregiver, equipe sanitaria), condurre un'attività formativa, etc. • Competenze tecnico-operative, quali la capacità di rilevare correttamente i parametri antropometrici, utilizzare in maniera appropriata software per l'elaborazione di diete o banche dati, eseguire bioimpedenziometria o test Hand grip, selezionare e somministrare questionari validati, elaborare materiale didattico, stimare fabbisogni di energia e nutrienti in relazione all'età e alla	Esperienze pratiche e schede di valutazione

condizione fisio-patologica, calcolare la composizione bromatologica di un diario alimentare, utilizzare check-list dei manuali HACCP, etc. • Comportamento professionale, comprendente puntualità, rispetto degli orari e delle regole del contesto lavorativo, capacità di instaurare rapporti collaborativi con colleghi e altre figure professionali, etc. • Capacità decisionale e di ragionamento, quali l'abilità ad analizzare situazioni reali e complesse, prendere decisioni motivate, argomentarle in modo appropriato e affrontare problemi con approccio critico e soluzioni pratiche, etc. • Grado di autonomia e indipendenza nello svolgimento delle competenze/attività attese, in relazione all'anno di corso frequentato. • Empatia. Ad esempio, saper applicare le tecniche di counseling, di cogliere i bisogni del paziente, di svolgere un colloquio motivazionale, etc. • Lavoro di squadra, inteso come la capacità di partecipare attivamente alle attività del gruppo, rispettando i ruoli e contribuendo in maniera costruttiva. • Riflessione critica, ovvero la capacità di leggere e analizzare criticamente la letteratura scientifica, analizzare la propria esperienza, riconoscendo i punti di forza e le aree di miglioramento, accogliendo in modo costruttivo i feedback ricevuti dalla guida di tirocinio, etc.	
La terza e ultima componente da considerare nell'assegnazione del voto complessivo è l'esame di tirocinio annuale. La Conferenza propone che tale esame possa assumere diverse forme: colloqui, prove scritte applicative, esami con simulazioni o su casi e situazioni reali. Alla luce di tali indicazioni, si raccomanda di evitare un esame finale strutturato unicamente come un quiz a risposta multipla, in quanto tale modalità rischia di limitarsi alla sola verifica delle conoscenze teoriche. Considerato che la survey condotta ha fatto emergere che, per ciascun anno di corso, la prova pratica sia quella più frequentemente adottata dai Direttori delle Attività Professionalizzanti, si propone che l'esame di tirocinio annuale includa, per ciascun <u>anno di corso, almeno una prova scritta a valenza applicativa o prova pratica</u>. Nello specifico, si dovrebbe trattare di una prova che richieda non solo il possesso di conoscenze teoriche quali, ad esempio, la conoscenza delle linee guida, dei principi di sana e corretta alimentazione o dei fabbisogni nutrizionali, ma anche la capacità di applicarle in contesti rappresentativi della pratica professionale. A titolo esemplificativo, le prove potrebbero consistere in: • elaborazione di un piano dietetico per un paziente affetto da una determinata patologia; • calcolo e interpretazione di un recall delle 24h di un paziente standardizzato, con commento in relazione a fabbisogni, età e condizione del paziente; • valutazione dello stato nutrizionale di un ipotetico paziente e proposta	Esame di tirocinio annuale

dell'intervento nutrizionale più adeguato; • progettazione di un menù per la ristorazione scolastica, ospedaliera, socioassistenziale, etc; • pianificazione di un intervento di educazione alimentare rivolto a una comunità target. La prova dovrà essere <u>coerente con gli argomenti affrontati durante l'anno</u>. Eventuali ulteriori prove, oltre a quella scritta applicativa, potranno essere previste <u>a discrezione del singolo CdL</u>, nel rispetto dei principi di trasparenza e oggettività già richiamati.	
Si suggerisce che agli elaborati scritti venga attribuito un peso percentuale inferiore rispetto a quello assegnato all'esame finale e alle esperienze pratiche, al fine di evidenziarne il carattere di propedeuticità. La definizione del peso specifico di ciascuna componente rimane comunque a discrezione del singolo CdL che dovrà renderlo esplicito e comunicarlo agli studenti all'inizio dell'anno accademico, nel rispetto del principio di trasparenza.	Peso percentuale di ciascuna componente sul voto finale
Completezza della valutazione	
Si suggerisce che nel corso del triennio lo studente sia valutato in <u>ciascuno dei principali ambiti occupazionali del post-laurea</u>, così da garantire un approccio formativo ampio e integrato. La valutazione di tali ambiti potrà avvenire nell'ambito di una o più delle componenti che concorrono alla valutazione finale del tirocinio. Tra gli ambiti da considerare rientrano: • Nutrizione clinica. Si suggerisce che venga valutata almeno un'area tematica in età <u>adulta</u> e almeno un'area tematica in età <u>pediatrica</u>, anche differenti tra loro, tra le seguenti: malattie metaboliche cronico degenerative, nefropatie, obesità, disturbi della nutrizione e dell'alimentazione (DAN), allergie alimentari, patologie cardiovascolari, oncologiche, gastroenterologiche, ecc; • Ristorazione Collettiva (scolastica o ospedaliera o socioassistenziale o aziendale e di Comunità); • Residenze Sanitarie Assistenziali (RSA) o istituti di assistenza per anziani; • Dipartimenti di prevenzione e Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN).	Setting di tirocinio

La presente proposta rappresenta uno strumento per assicurare una maggiore armonizzazione delle scelte rispetto alla valutazione annuale del tirocinio. Attraverso la progressiva sperimentazione, in un'ottica di miglioramento continuo, le indicazioni qui suggerite potranno essere ulteriormente integrate, ampliate o modificate, in funzione delle esigenze formative che emergeranno nel tempo.

BIBLIOGRAFIA

1. Ministero della Salute. Professioni sanitarie. 2025. Disponibile su: <https://www.salute.gov.it/new/it/tema/professioni-sanitarie/professioni-sanitarie/?paragraph=0#body>
2. Decreto ministeriale 14 settembre 1994, n. 744. Regolamento concernente l'individuazione della figura e del relativo profilo professionale del dietista. <https://www.tsrm-pstrpoma.it/dietisti/wp-content/uploads/sites/12/2020/03/legislazione-dietista.pdf>
3. Associazione Nazionale Dietisti (ANDID). Competenze professionali del dietista. Documento di posizionamento. <https://www.tsrm-pstrp.org/wp-content/uploads/2021/06/Parere-competenze-professionali-del-Dietista.pdf>
4. Legge 1 febbraio 2006, n. 43. Disposizioni in materia di professioni sanitarie infermieristiche, ostetrica, riabilitative, tecnico-sanitarie e della prevenzione e delega al Governo per l'istituzione dei relativi ordini professionali. <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2006/02/17/006G0050/sg>
5. Conferenza Permanente delle Classi di Laurea e Laurea Magistrale delle Professioni Sanitarie. Principi e standard del tirocinio professionale nei corsi di laurea delle professioni sanitarie. Documento di indirizzo. Revisione 2025. https://www.conferenzalaureeprofessionisanitarie.it/wp-content/uploads/2025/12/02-Linee-di-Indirizzo_Consensus-Conference_-_Principi-e-Standard-Tirocini-2025.pdf
6. Decreto interministeriale 19 febbraio 2009. Determinazione delle classi dei corsi di laurea per le professioni sanitarie. <https://www.mur.gov.it/sites/default/files/2025-02/Lauree%20sanitarie%20%E2%80%93%20Decreto%20Interministeriale%20del%2019%20febbraio%202009.pdf>
7. Decreto ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270. Modifiche al regolamento recante norme concernenti l'autonomia didattica degli atenei, approvato con decreto ministeriale 3 novembre 1999, n. 509. <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2004/11/12/004G0303/sg>

8. Decreto ministeriale 25 marzo 1998, n. 142. Regolamento recante norme di attuazione dei principi e dei criteri di cui all'articolo 18 della legge 24 giugno 1997, n. 196, sui tirocini formativi e di orientamento.
https://presidenza.governo.it/normativa/diprus/dm142_1998.pdf
9. Adami G, Borgarelli C, Buti G, Capezzali D, Ficco V, Gradasci R, et al. Il core competence del dietista. Linee di indirizzo per la formazione universitaria. 2013. Disponibile su:
<https://www.tsrmppstrppalermo.it/dietisti/wp-content/uploads/sites/16/2024/03/ANDID-Core-Competence-del-Dietista.pdf>
10. Saiani L, et al. Documento di indirizzo sulla valutazione dell'apprendimento delle competenze professionali acquisite in tirocinio dagli studenti dei corsi di laurea delle professioni sanitarie. Med Chir. 2011;53:2347–2354.
11. Miller GE. The assessment of clinical skills/competence/performance. Acad Med. 1990;65(Suppl):S63–S67. <https://doi.org/10.1097/00001888-199009000-00045>