

REGOLAMENTO DIDATTICO/MANIFESTO

SCUOLA SPECIALIZZAZIONE IN SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

Denominazione: Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione

Denominazione in lingua inglese: Specialization School in Food Science and Human Nutrition

Area di riferimento: area medica

Classe: della Medicina Clinica Generale e Specialistica

Obiettivi formativi, descrizione e sbocchi occupazionali:

Profili di apprendimento per la tipologia:

Lo specialista in **Scienza dell'alimentazione** deve avere maturato conoscenze teoriche, scientifiche e professionali nel campo dell'alimentazione e nutrizione, composizione e proprietà strutturali e "funzionali" degli alimenti, metodi di analisi dei principali componenti alimentari, valutazione della qualità igienica e nutrizionale degli alimenti, identificazione delle malattie trasmesse con gli alimenti e conoscenza della legislazione relativa. Deve inoltre conoscere la definizione dei bisogni in energia e nutrienti per il singolo individuo e per la popolazione, il ruolo degli alimenti nel soddisfare i bisogni di energia e nutrienti dell'uomo, la valutazione dello stato di nutrizione e dei fabbisogni di energia e nutrienti per il singolo individuo sano e per la popolazione nelle varie fasce di età, lo studio dei disturbi del comportamento alimentare, delle patologie nutrizionali a carattere ereditario, delle allergie alimentari, le indagini sui consumi alimentari dell'individuo e della popolazione; le indagini sui consumi alimentari dell'individuo e della popolazione, e l'organizzazione dei servizi di sorveglianza nutrizionale e di ristorazione collettiva le procedure di valutazione e collaudo dei processi produttivi alimentari relativamente agli aspetti biologici (certificazione di qualità) e controllo dei punti critici (sistema HACCP), nonché l'organizzazione dei servizi riguardanti l'alimentazione e la nutrizione umana. Deve inoltre avere nozioni sulla valutazione dello stato di nutrizione e dei bisogni in energia e nutrienti per l'individuo malato, la diagnosi ed il trattamento dietetico e clinico nutrizionale delle patologie con alta componente nutrizionale e l'organizzazione dei servizi dietetici ospedalieri. Sono ambiti di competenza per lo specialista in Scienza dell'Alimentazione: la sicurezza alimentare delle collettività e della popolazione; l'identificazione e controllo di merci di origine biologica; la valutazione della composizione ed i metodi di analisi dei principali componenti degli alimenti e delle acque, l'analisi sensoriale degli alimenti, la valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte dai processi tecnologici e biotecnologici; l'analisi della biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e delle interazioni tra nutrienti e farmaci; la valutazione dell'adeguatezza dell'alimentazione ai livelli raccomandati di energia e nutrienti, la diagnosi ed il trattamento nutrizionale (dietoterapia, nutrizione artificiale) in tutte le fasce di età delle patologie correlate all'alimentazione o che possono giovare di un intervento nutrizionale e l'organizzazione dei servizi dietetici ospedalieri.

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. In-fine lo specializzando deve anche conoscere, sotto l'aspetto clinico e terapeutico, le più comuni patologie di competenza delle altre tipologie della classe.

Per la Tipologia **SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE** (articolata in quattro anni di corso), gli obiettivi formativi sono i seguenti:

obiettivi formative 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; - 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-geni;
- 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 intakes, sulla base del profilo metabolico, genetico e del fenotipo;
- valutazione della composizione corporea (antropometria, impedenziometria bioelettrica, densitometria a raggi x), al fine di riferire, 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 radio-diagnostiche 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 tossico-genomica;
- 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 2014);
- -aver 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.

Organizzazione della scuola:

L'accesso alla Scuola avviene previo superamento di un Concorso di ammissione secondo le modalità previste nel bando emesso annualmente dal MIUR.

Il numero di specializzandi ammessi ogni anno è anch'esso determinato dal MIUR nel bando sopracitato.

Vi è obbligo di frequenza sia per le attività frontali che professionalizzanti.

Dall'a.a. 2011/2012 le scuole di specializzazione in Scienza dell'Alimentazione di Cagliari e Sassari sono state aggregate alla Sapienza che, in qualità di capofila, coordina le attività didattiche e professionalizzanti delle tre scuole e rappresenta la sede amministrativa.

Le lezioni per la Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione si svolgono nella città Universitaria della Sapienza (Unità di Ricerca di Scienza dell'Alimentazione e Nutrizione Umana) e presso le Università di Cagliari e Sassari sulla base di una programmazione annuale. I tirocini professionalizzanti possono essere effettuati in strutture diverse. Oltre ai Policlinici Universitari cui afferiscono le tre Scuole, fanno parte della rete formativa anche altre strutture accreditate per tale specifica attività con le Università di Roma "Sapienza", Cagliari e Sassari.

Per tutta la durata della scuola di specializzazione gli specializzandi sono guidati nel loro percorso formativo da tutor designati annualmente dal Comitato Ordinatore.

Gli specializzandi sono tenuti alla compilazione di un apposito libretto personale di formazione, dove devono riportare dettagliatamente il numero e la tipologia delle attività professionalizzanti svolte e certificate dal responsabile della struttura presso cui lo specializzando ha svolto la sua formazione.

La prova finale consiste nella discussione di una Tesi di Specializzazione. Sul sito <http://uniroma1.scialim.it> è disponibile il file relativo a "**Come si prepara una tesi di specializzazione**" (<http://uniroma1.scialim.it/files/download/Scuola%20di%20Specializzazione/tesi.pdf>).

La scuola di specializzazione in Scienza dell'Alimentazione prevede un percorso anche per **non medici** che dall'anno accademico 2013/2014 non è stato più attivato sulla base delle indicazioni del MIUR.

RETE FORMATIVA

1. FONDAMENTALI

a. Ambulatorio di disturbi della nutrizione

- **Struttura di sede**

Università degli Studi di Roma "Sapienza"
Dipartimento di Medicina Sperimentale
Sezione di Fisiopatologia Medica, Scienza dell'Alimentazione ed Endocrinologia
Unità di Ricerca di Scienza dell'Alimentazione e Nutrizione Umana
UOC Medicina Interna L – BMI13 (IEC 03)

- **Struttura collegata**

Centro di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione CRA-NUT

b. Laboratorio chimico tossicologico

- **Struttura di sede**

Azienda Policlinico Umberto I – U.O. Biochimica Clinica – Area Medica

- **Strutture collegate**

Azienda Ospedaliera San Camillo – Forlanini - UO Chimica Analitica
Centro di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione CRA-NUT

2. ANNESI

a. Laboratorio di Igiene e Profilassi

- **Struttura di sede**

Università degli studi di Roma Sapienza
Dipartimento Sanità Pubblica e Malattie Infettive

- **Strutture collegate**

Azienda Ospedaliera San Camillo – Forlanini
UOSD Microbiologia e Sorveglianza Microbiologia
Azienda Ospedaliera San Camillo – Forlanini
U.O. di Microbiologia

b. Ambulatorio di dietologia

- **Strutture di sede**

Azienda Policlinico Umberto I – Day Hospital Med. Int. E Mal. Metaboliche
Azienda Policlinico Umberto I - Centro di Dietologia e Nutrizione Pediatrica
Azienda Policlinico Umberto I - U.O. Nutrizione Clinica
Azienda Policlinico Umberto I - U.O. Endocrinologia
Azienda Policlinico Umberto I - U.O. Gastroenterologia
Azienda Policlinico Umberto I - U.O. Chirurgia Laparoscopica

- **Struttura collegata**

Azienda Ospedaliera San Camillo - Forlanini - U.O. Dietologia e Nutrizione Clinica

c. Laboratorio di Intolleranza alimentare

- **Struttura di sede**

Azienda Policlinico Umberto I - U.O. Gastroenterologia

- **Struttura collegata**

Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini - U.O. Biochimica
Clinica

3. SERVIZI GENERALI E DIAGNOSTICI

a. Radiologia e diagnostica per immagini

- **Struttura di sede**

Azienda Policlinico Umberto I - U.O. Radiologia

- **Struttura collegata**

Azienda Ospedaliera San Camillo – Forlanini U.O. Radiologia

b. Medicina di laboratorio

- **Struttura di sede**

Azienda Policlinico Umberto I - U.O. Biochimica clinica – area
medica

- **Strutture collegate**

Azienda Ospedaliera San Camillo – Forlanini U.O. di Microbiologia

Azienda Ospedaliera San Camillo – Forlanini U.O. Biochimica
Clinica

4. Convenzioni attive e in corso di attivazione

Sono attive o in corso di attivazione, nell'interesse della Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione. le seguenti convenzioni tra l'Università di Roma "Sapienza":

- a. ASL RM/C (attiva)
- b. Istituto Superiore di Sanità (attiva)
- c. CRA NUT 8 in corso di rinnovo)
- d. Ospedale Pediatrico Bambino Gesù (in corso di attivazione)
- e. Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini (attiva)

Organi della scuola:**Coordinatore del Comitato Ordinatore:**

Lorenzo Maria Donini

Comitato Ordinatore:

Banni Sebastiano (PA) – BIO09 (Univ.Cagliari)

Giusti Anna Maria (Ric) – BIO10

Gnessi Lucio (PA) – MED09

Laviano Alessandro (PA) – MED09

Pinto Alessandro (RIC) – MED49

Satta Andrea Ercole M. (PO) – MED09 (Univ. Sassari)

Direzione della scuola: Coordinatore del Comitato Ordinatore Prof. Lorenzo Maria Donini lorenzomaria.donini@uniroma1.it**Consiglio della scuola:** tutti i docenti della scuola: professori di I e II fascia, Ricercatori universitari, personale operante in strutture appartenenti alla rete formativa della scuola.**Corpo docente anno accademico 2014/2015**

Nelle discipline specifiche della scuola: n. 17 professori I e II fascia, n. 10 ricercatori, n. 9 docenti operanti in strutture convenzionate con la scuola:

SSD (afferenza del docente)	Docente	Qualifica	Università di appartenenza
BIO/09	Banni Sebastiano	P.A.	Università Cagliari
MED/07	Berlutti Francesca	Ricercatore	Roma "Sapienza"
BIO/10	Blarzino Carla	P.A.	Roma "Sapienza"
MED/26	Bruno Giuseppe	Ricercatore	Roma "Sapienza"
BIO/10	Coccia Raffaella	P.A.	Roma "Sapienza"
BIO/09	Colosimo Alfredo	P.O.	Roma "Sapienza"
MED/12	Corazziari Enrico Stefano	P.O.	Roma "Sapienza"
MED/42	De Giusti Maria	P.O.	Roma "Sapienza"
MED/49	del Balzo Valeria	frequentatore Universita'	Roma "Sapienza"
MED/49	Donini Lorenzo Maria	P.A.	Roma "Sapienza"
MED/09	Falaschi Paolo	P.A.	Roma "Sapienza"
SPS/08	Gavrila Mihaela	Ricercatore	Roma "Sapienza"
MED/18	Genco Alfredo	Ricercatore	Roma "Sapienza"
MED/12	Ginanni Corradini Stefano	Ricercatore	Roma "Sapienza"
BIO/10	Giusti Anna Maria	Ricercatore	Roma "Sapienza"
MED/09	Gnessi Lucio	P.A.	Roma "Sapienza"

MED/50	La Torre Giuseppe	P.A.	Roma "Sapienza"
MED/09	Laviano Alessandro	P.A.	Roma "Sapienza"
MED/13	Leonetti Frida	Ricercatore	Roma "Sapienza"
MED/09	Lucia Piernatale	P.A.	Roma "Sapienza"
BIO/10	Maioli Margherita	Ricercatore	Università Sassari
M-GGR/01	Montanari Armando	P.A.	Roma "Sapienza"
MED/09	Muscaritoli Maurizio	P.A.	Roma "Sapienza"
MED/01	Nofroni Italo	P.O.	Roma "Sapienza"
MED/10	Palange Paolo	P.A.	Roma "Sapienza"
MED/12	Picarelli Antonio	Ricercatore	Roma "Sapienza"
MED/49	Pinto Alessandro	Ricercatore	Roma "Sapienza"
MED/09	Satta Andrea Ercole M.	P.O.	Sassari
MED/38	Vania Andrea	Ricercatore	Roma "Sapienza"
SECS-P/13	Vinci Giuliana	P.A.	Roma "Sapienza"

DOCENTI A CONTRATTO GRATUITO, OPERANTI IN STRUTTURE, NON UNIVERSITARIE, APPARTENENTI ALLA RETE FORMATIVA DELLA SCUOLA.

Docente	Qualifica	Ente di appartenenza	Convenzioni	
			quadro	della Scuola
Leclercq Catherine	Primo Ricercatore II livello	CRA NUT Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione		X
Manzi Pamela	Ricercatore	CRA NUT Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione		X
Rossi Laura	Ricercatore	CRA NUT Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione		X
Carbonelli Maria Grazia	Dir. Medico Direttore Dip. Dietologia e Nutrizione	Azienda Ospedaliera San Camillo-Forlanini	X	
Tubili Claudio	Dir. Medico	Azienda Ospedaliera San Camillo-Forlanini	X	
Turrini Aida	Ricercatore	CRA NUT Centro di		X

		ricerca per gli alimenti e la nutrizione		
Virgili Fabio	Ricercatore	CRA NUT Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione		X
Minnelli Saba		ASL-RMC		X
Di Giulio Salvatore		Azienda Ospedaliera San Camillo-Forlanini	X	
Ugolini Giuseppe	Dirigente Medico	ASL RM C		X

Tutor e altre figure di riferimento: gli specializzandi sono affidati per la loro formazione clinica ad un tutor didattico che li segue per l'intero percorso di studio e, nel caso dei Medici, anche ad un tutor clinico

Valore in ore di un CFU per didattica frontale: 8 ORE

Valore in ore di un CFU per attività professionalizzante: 30 ORE

Modalità di valutazione dello specializzando: annualmente viene fatta una valutazione globale della formazione dello studente. Il giudizio dovrà riguardare

- Per i Medici: presenza, capacità di inquadramento clinico e di conduzione metodologica del percorso diagnostico-terapeutico, integrazione con colleghi della stessa e di altre discipline e con gli altri operatori sanitari, rapporto con i pazienti, ...
- Al termine del Corso di Specializzazione, la prova finale consiste nella discussione di una Tesi di Specializzazione e tiene conto dei risultati delle valutazioni annuali, nonché dei giudizi dei docenti-tutor per la parte professionalizzante.

Piano didattico a.a. 2014/2015

Insegnamenti	Anno di erogazione	CFU	SSD	CFU	SSD	Ambito disciplinare	Tipologia di attività formativa
		Frontale		Professionalizzante			
Biochimica	1° anno	2	Bio/10			Discipline gen. per la formaz. specialista	base
Microbiologia gen	1° anno	1	Bio/19			Discipline gen. per la formaz. specialista	base
Med. Interna	1° anno	5	Med/09	2	Med/09	Disc. Specifiche della tipologia	Tronco comune
Fisiologia	1° anno	6	Bio/09	4	Bio/09	Disc. Specifiche della tipologia	Caratterizzanti
Med Interna	1° anno	15	Med/09	10	Med/09	Disc. Specifiche della tipologia	Caratterizzanti
Endocrinologia	1° anno	6	Med/13	6	Med/13	Disc. Specifiche della tipologia	Caratterizzanti
Sc Tecn Diet Appl	1° anno	24	Med/49	20	Med/49	Disc. Specifiche della tipologia	Caratterizzanti
Igiene gen e appl	1° anno	1	Med/42			Discipl integrative ed interdiscip	Affini, integrat. e interdisc.

Insegnamenti	Anno di erogazione	SSD	CFU	CFU	SSD	Ambito disciplinare	Tipologia di attività formativa
		Frontale		Professionalizzante			
Statistica Medica	2° anno	Med/11	1			Discipline gen. per la formaz. specialista	Base
Psicologia Clinica	2° anno	MPSI/08	1			Discipline gen. per la formaz. specialista	Base
Med Interna	2° anno	Med/09	5	2	Med/09	Disc. Specifiche della tipologia	Tronco comune
Fisiologia	2° anno	Bio/09	2	2	Bio/09	Disc. Specifiche della tipologia	Caratterizzanti
Med Interna	2° anno	Med/09	18	14	Med/09	Disc. Specifiche della tipologia	Caratterizzanti
Endocrinologia	2° anno	Med/13	6	6	Med/13	Disc. Specifiche della tipologia	Caratterizzanti
Sc Tecn Diet Appl	2° anno	Med/49	26	18	Med/49	Disc. Specifiche della tipologia	Caratterizzanti
Psichiatria	2° anno	Med/25	1		Med/25	Discipl integrative ed interdiscip	Affini, integrat. e interdisc

Insegnamenti	Anno di erogazione	CFU	SSD	CFU	SSD	Ambito disciplinare	Tipologia di attività formativa
		Frontale		Professionalizzante			
Med, Interna	3° anno	5	Med/09	2	Med/09	Tronco comune	Caratterizzanti
Fisiologia	3° anno	0	Bio/09	0	Bio/09	Disc. Specifiche della tipologia	Caratterizzanti
Med Interna	3° anno	20	Med/09	20	Med/09	Disc. Specifiche della tipologia	Caratterizzanti
Endocrinologia	3° anno	6	Med/13	4	Med/13	Disc. Specifiche della tipologia	Caratterizzanti
Sci.Tecn. Diet Appl	3° anno	27	Med/49	16	Med/49	Disc. Specifiche della tipologia	Caratterizzanti
Pediatria gen e spec	3° anno	1	Med/38			Discipl integrative ed interdiscip	Affini, integrat. e interdisc
Ginecologia e ostetr	3° anno	1	Med/40			Discipl integrative ed interdiscip	Affini, integrat. e interdisc

Insegnamenti	Anno di erogazione	CFU	SSD	CFU	SSD	Ambito disciplinare	Tipologia di attività formativa
		Frontale		Professionalizzante			
Med Interna	4° anno	20	Med/09	22	Med/09	Disc. Specifiche della tipologia	Caratterizzanti
Endocrinologia	4° anno	4	Med/13	4	Med/13	Disc. Specifiche della tipologia	Caratterizzanti
Sci.Tecn. Diet Appl	4° anno	15	Med/49	16	Med/49	Disc. Specifiche della tipologia	Caratterizzanti
Chirurgia gen	4° anno	1	Med/18			Discipl integrative ed interdiscip	Affini, integrat. e interdisc
Prova finale	4° anno	15					Prova Finale
Lingua, abilità informatiche e relazionali	4° anno	5				Altro	Altro
Totale CFU		240		168			

Tabella e numerosità dei tipi di intervento per ogni specializzando che saranno svolti nelle U.O.C. già inserite nella Banca Dati CINECA e saranno alla fine del percorso formativo attestati sotto la diretta responsabilità del Direttore della Scuola:

Per i Medici

1. aver eseguito direttamente almeno n. 100 valutazioni/anno dello stato nutrizionale
2. aver redatto e controfirmato almeno n. 100/ anno cartelle cliniche dei pazienti ricoverati o ambulatoriali
3. aver predisposto direttamente almeno n.100/anno di interventi dietetico-nutrizionali
4. aver predisposto direttamente almeno n. 25/anno impostazione di regimi dietetici per via artificiale, ospedaliera e domiciliare (NAD):
5. aver prescritto almeno n. 5/anno preparazioni galeniche per la Nutrizione Artificiale
6. aver partecipato ad almeno n. 5/anno counselling nutrizionali e dei disturbi del comportamento alimentare,
7. aver predisposto direttamente almeno n. 30/anno piani dietetici personalizzati basati sull'interpretazione dei livelli di espressione dei geni coinvolti nello stato nutrizionale (nutrigenomica);
8. aver predisposto direttamente almeno n. 30/anno piani dietetici personalizzati basati sull'interpretazione dei polimorfismi genetici coinvolti nello stato nutrizionale (nutrigenetica)
9. aver predisposto direttamente almeno n.2 piani dietetici personalizzati basati sull'interpretazione di analisi di tossico-genomica;
10. aver predisposto direttamente n. 5/anno di piani dietetici personalizzati che prevedano l' utilizzo di dispositivi medici a base vegetale
11. aver predisposto direttamente n. 5/anno di piani dietetici che prevedano utilizzo di prodotti destinati ad una alimenta-zione particolare, secondo le nuove normative che disciplinano le indicazioni nutrizionali
12. aver predisposto direttamente n. 5/anno di piani dietetici che prevedano utilizzo di Novel Food
13. aver predisposto direttamente n. 5/anno di piani dietetici personalizzati che prevedano l' utilizzo dei Botanicals
14. 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;
15. preparazione di n.2 protocollo/anno di studio di epidemiologia della nutrizione
16. aver interpretato almeno n. 10/anno determinazioni della capacità antiossidante totale (metodiche varie) su plasma e n. 10/anno alimenti
17. aver interpretato almeno n. 10/anno test di dosaggi immunoenzimatici
18. avere allestito almeno un piano di allerta di sicurezza alimentare (secondo la rete RASFF) in conformità con il "pacchetto igiene"
19. avere predisposto almeno n. 2 piani di autocontrollo secondo il sistema HACCP- Hazard Analysis and Critical Control Point- (HACCP Reg CE 852/2004)
20. avere allestito almeno n.1 protocollo clinico secondo un sistema NHACCP -Nutrient Hazard Analysis and Critical Control Point
21. aver seguito direttamente la conduzione, secondo le norme della buona pratica clinica, di almeno n. 4 sperimentazioni cliniche;
22. avere allestito almeno n.1 protocollo per la tracciabilità di sementi e mangimi destinati ad animali per consumo umano;
23. aver gestito una banca dati di carattere nutrizionale su sistema informatico