

SBOCCHI PROFESSIONALI

Nell'ambito della professione sanitaria del dietista i laureati sono operatori sanitari cui competono le attribuzioni previste dal D.M. del Ministero della sanità 14 settembre 1994, n. 744 e successive modificazioni ed integrazioni; ovvero sono competenti per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione ivi compresi gli aspetti educativi e di collaborazione all'attuazione delle politiche alimentari, nel rispetto della normativa vigente. I laureati in dietistica organizzano e coordinano le attività specifiche relative all'alimentazione in generale e alla dietetica in particolare; collaborano con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di alimentazione; elaborano, formulano ed attuano le diete prescritte dal medico chirurgo e ne controllano l'accettabilità da parte del paziente; collaborano con altre figure al trattamento multidisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare; studiano ed elaborano la composizione di razioni alimentari atte a soddisfare i bisogni nutrizionali di gruppi di popolazione e pianificano l'organizzazione dei servizi di alimentazione di comunità di sani e di malati; svolgono attività didattico-educativa e di informazione finalizzate alla diffusione di principi di alimentazione corretta, tale da consentire il recupero e il mantenimento di un buono stato di salute del singolo, di collettività e di gruppi di popolazione; svolgono la loro attività professionale in strutture sanitarie, pubbliche o private, in regime di dipendenza o libero-professionale.

In particolare gli specifici sbocchi occupazionali sono:

- Settore sanitario Pubblico (Aziende ospedaliere)
- Settore sanitario Privato (Case di cura e poliambulatori, libera professione)
- Libera professione in studi medici associati
- Aziende di ristorazione collettiva, ditte di catering e di servizi integrati
- Aziende alimentari
- Enti impegnati nel settore dell'educazione alimentare
- Proseguimento degli studi per il conseguimento della Laurea Magistrale nell'ambito delle classi SNT3 e S69.

REQUISITI DI AMMISSIONE

Diploma di Scuola media superiore

Accesso: corso a numero programmato

Durata normale del corso: 3 anni

Frequenza: obbligatoria

Sede del corso: Campobasso

Data prova di selezione: 4 settembre 2013

Gli studenti con disabilità, attraverso l'Ufficio Disabilità, hanno l'opportunità di sostenere esami equiparati, di avvalersi di ausili, di usufruire di tempi prolungati.

Maggiori dettagli sono disponibili sul sito di Ateneo.

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

Dipartimento di Medicina e di Scienze della Salute

c/o Ospedale Cardarelli

c.da Tappino 86100 Campobasso

Segreteria didattica:

Tel. 0874-404728; Fax 0874-404752

e-mail: dipmedicina@unimol.it

Presidente corso di Laurea:

Prof. Giancarlo Salvatori

Tel. 0874 404705

e-mail: salvator@unimol.it

Delegato alla Disabilità:

Prof. Ciro Costagliola

Tel. 0874-404100

e-mail: ciro.costagliola@unimol.it



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE

DIPARTIMENTO
di MEDICINA E DI
SCIENZE DELLA SALUTE

CORSO DI LAUREA DIETISTICA

(CORSO A NUMERO PROGRAMMATO)

CLASSE: L/SNT-3

CAMPBASSO

ANNO ACCADEMICO 2013/2014

OBIETTIVI FORMATIVI

Il Corso di Laurea in Dietistica è istituito presso il Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute; gli studenti approfondiscono la propria formazione in un ambito funzionale ai diversi sbocchi occupazionali. L'obiettivo principale del CdL in Dietistica è formare una figura professionale in grado di eseguire attività specifiche relative alla nutrizione e alla dietetica in ambito preventivo e clinico. Il laureato in Dietistica, è competente per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione, compresi gli aspetti educativi e di collaborazione all'attuazione delle politiche alimentari, nel rispetto della normativa vigente. Collabora al mantenimento e al recupero di un buono stato di salute nell'ambito della prevenzione e delle varie patologie del singolo, di collettività e di gruppi di popolazione. Collabora alla stesura e alla realizzazione di progetti di ricerca in ambito nutrizionale. Il percorso formativo prevede insegnamenti teorico-pratici nelle discipline di base e cliniche; tirocini del settore specifico professionale (MED/49) in ambito della nutrizione umana, della dietetica, della nutrizione clinica e nell'ambito del servizio territoriale.

Il tirocinio obbligatorio rappresenta un elemento qualificante dell'offerta formativa, perché permette allo studente di approfondire tecniche specifiche e professionalizzanti, con responsabilità e autonomia, in un contesto diverso rispetto alle esercitazioni in aula. L'impegno orario complessivo a disposizione dello studente per lo studio personale o per altre attività formative di tipo individuale non sarà inferiore ad almeno il 50% delle venticinque ore previste per ciascun CFU. A conclusione del triennio il laureato in Dietistica ha acquisito le conoscenze e le abilità tecniche per inserirsi professionalmente in aziende ed enti dell'area clinica, dell'industria alimentare, della ristorazione collettiva. Il laureato ha inoltre sviluppato le capacità di apprendimento necessarie per intraprendere studi magistrali.

PIANO DI STUDIO

INSEGNAMENTI

CFU

I ANNO

Discipline scientifiche propedeutiche	4
Fisica applicata	
Statistica e biometria	
Basi biologiche e molecolari della vita	8
Biologia applicata	
Genetica e biologia molecolare	
Propedeutica biochimica e biochimica generale	
Tecnologie Alimentari	8
Scienze e tecnologie alimentari	
Scienze merceologiche	
Chimica degli alimenti	
Basi morfologiche e funzionali della vita	5
Fondamenti di anatomia umana	
Fondamenti di fisiologia	
Fondamenti di nutrizione applicata I	5
Biochimica della nutrizione	
Complementi di fisiologia applicate alla dietistica	
Abilità informatiche e linguistiche	6
Inglese	
Informatica	
A scelta dello studente	2
Laboratori professionali	1
Tirocinio professionalizzante	21

II ANNO

Fondamenti di patologia, fisiopatologia e farmacologia clinica	8
Patologia e fisiopatologia generale	
Fisiopatologia clinica	
Principi di diagnostica di laboratorio per la dietistica	
Farmacologia generale e Farmacotossicologia speciale per dietistica	
Fondamenti di nutrizione applicata II e radioprotezione	4
Scienze tecniche dietetiche applicate	
Diagnostica per immagini e radioprotezione	
Approccio al paziente	6
Psicologia generale	
Pedagogia generale e sociale	
Storia della medicina	
Sci. tec. diet. applicate alle patologie internistiche	4
Malattie renali	
Gastroenterologia	
Scienze tecniche dietetiche applicate alla medicina interna	
Igiene e microbiologia medica	5
Igiene generale e applicata e Igiene degli alimenti	
Microbiologia generale e medica	
Epidemiologia e prevenzione delle patologie alimentari	

Organizzazione dei servizi sanitari	4
Medicina legale	
Fondamenti di sanità pubblica	
Organizzazione delle aziende sanitarie	
Disturbi del comportamento alimentare	6
Sociologia generale	
Scienze tecniche dietetiche applicate ai disturbi del comportamento alimentare	
Aspetti psichiatrici dei disturbi del comportamento alimentare	
A scelta dello studente	2
Laboratori professionali	1
Tirocinio professionalizzante	20

III ANNO

Sci. tec. diet. applicate alla endocrinologia e alle malattie del metabolismo	6
Endocrinologia e malattie dismetaboliche	
Sc. tec. diet. applicate ai disturbi endocrini del metabolismo	
Sci. tec. diet. applicate alla medicina preventiva	7
Principi generali di medicina preventiva	
Prevenzione delle malattie cronico degenerative	
Sc. tecn. diet. applicate alla prevenzione	
Sci. tec. diet. applicate alle malattie dell'apparato cardiovascolare e respiratorio	4
Sc. tec. diet. applicate alle malattie cardiovascolari e respiratorie	
Malattie dell'apparato cardiovascolare	
Malattie dell'apparato respiratorio	
Sci. tec. diet. applicate alla patologia pediatrica	4
Pediatria generale e specialistica	
Sc. tec. diet. applicate alla patologia pediatrica	
Sci. tec. diet. applicate alle patologie chirurgiche e alla nutrizione clinica artificiale	8
Principi di chirurgia generale	
Sc. tec. diet. applicate alle patologie chirurgiche	
Sci. tec. diet. applicate alla nutrizione clinica ed artificiale	
A scelta dello studente	2
Seminari	3
Laboratori professionali	1
Tirocinio professionalizzante	19
Prova finale	6