

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 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 professionali potranno essere oltre alle strutture sanitarie, pubbliche o private, le ditte di catering e di servizi integrati, i servizi di nutrizione e ristorazione collettiva, gli enti impegnati nel settore dell'educazione alimentare.

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: 11 settembre 2012

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

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 0874-404710

e-mail: dipmedicina@unimol.it

Presidente corso di Studio

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 2012/2013

OBIETTIVI FORMATIVI

I laureati in Dietistica sono operatori delle professioni sanitarie dell'area tecnico-diagnostica e dell'area tecnico-assistenziale che svolgono, con autonomia professionale, le procedure tecniche necessarie alla esecuzione di metodiche diagnostiche su materiali biologici o sulla persona, ovvero attività tecnico-assistenziale, in attuazione di quanto previsto nei regolamenti concernenti l'individuazione delle figure e dei relativi profili professionali definiti con decreto del Ministro della Sanità. I laureati in Dietistica sono dotati di un'adeguata preparazione nelle discipline di base, tale da consentire loro la migliore comprensione dei più rilevanti elementi che sono alla base dei processi patologici che si sviluppano in età evolutiva, adulta e geriatrica, sui quali si focalizza il loro intervento diagnostico. Devono saper utilizzare almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano. Gli obiettivi didattici specifici del corso prevedono i seguenti risultati di apprendimento: a) acquisizione di conoscenze specifiche e capacità di comprensione proprie di discipline di base come la biologia, la biologia molecolare clinica, la biochimica clinica e con particolare riferimento alla biochimica della nutrizione e alla fisiologia dell'alimentazione e nutrizione umana. Competenze e capacità di comprensione relative alla nutrizione clinica e alle scienze tecniche dietetiche applicate alla medicina preventiva ed alle specifiche patologie. b) sviluppo di conoscenze applicate all'organizzazione e alla coordinazione di attività specifiche relative all'alimentazione in generale e alla dietetica. d) acquisizione di abilità comunicative necessarie per svolgere interventi di educazione alimentare ed in particolare capacità ed abilità nell'espone argomenti inerenti alle tematiche dietetico-specifiche. e) acquisizione di abilità ed autonomia nel reperire dati e informazioni validi da banche dati on line ed ad interpretarli nella maniera più opportuna. Acquisizione di capacità nel comprendere manuali, libri di testo e altri supporti didattici anche in lingua straniera riguardanti le pratiche di terapia dietetica. Acquisizione di capacità d'intraprendere in maniera autonoma studi più avanzati nel settore della nutrizione clinica sottoforma di corsi di specializzazione, di master e corsi di perfezionamento post-laurea.

PIANO DI STUDIO

INSEGNAMENTI	CFU		CFU
I ANNO			
Discipline scientifiche propedeutiche	4	Organizzazione dei servizi sanitari	4
Fisica applicata		Medicina legale	
Statistica e biometria		Fondamenti di sanità pubblica	
Basi biologiche e molecolari della vita	8	Organizzazione delle aziende sanitarie	
Biologia applicata		Disturbi del comportamento alimentare	6
Genetica e biologia molecolare		Sociologia generale	
Propedeutica biochimica e biochimica generale		Scienze tecniche dietetiche applicate ai disturbi del comportamento alimentare	
Tecnologie Alimentari	8	Aspetti psichiatrici dei disturbi del comportamento alimentare	
Scienze e tecnologie alimentari		A scelta dello studente	2
Scienze merceologiche		Laboratori professionali	1
Chimica degli alimenti		Tirocinio professionalizzante	20
Basi morfologiche e funzionali della vita	5	III ANNO	
Fondamenti di anatomia umana		Sci. tec. diet. applicate alla endocrinologia e alle malattie del metabolismo	6
Fondamenti di fisiologia		Endocrinologia e malattie dismetaboliche	
Fondamenti di nutrizione clinica I	5	Sc. tec. diet. applicate ai disturbi endocrini del metabolismo	
Biochimica della nutrizione		Sci. tec. diet. applicate alla medicina preventiva	7
Complementi di fisiologia applicate alla dietistica		Principi generali di medicina preventiva	
Abilità informatiche e linguistiche	6	Prevenzione delle malattie cronico degenerative	
Inglese		Sc. tecn. diet. applicate alla prevenzione	
Informatica		Sci. tec. diet. applicate alle malattie dell'apparato cardiovascolare e respiratorie	4
A scelta dello studente	2	Sc. tec. diet. applicate alle malattie cardiovascolari e respiratorie	
Laboratori professionali	1	Malattie dell'apparato cardiovascolare	
Tirocinio professionalizzante	21	Malattie dell'apparato respiratorio	
II ANNO			
Fondamenti di patologia, fisiopatologia e farmacologia clinica	8	Sci. tec. diet. applicate alla patologia pediatrica	4
Patologia e fisiopatologia generale		Pediatria generale e specialistica	
Fisiopatologia clinica		Sc. tec. diet. applicate alla patologia pediatrica	
Farmacotossicologia speciale per dietistica		Sci. tec. diet. applicate alle patologie chirurgiche e alla nutrizione clinica artificiale	8
Principi di diagnostica di laboratorio per la dietistica		Principi di chirurgia generale	
Fondamenti di nutrizione clinica II, diagnostica per immagini e radioprotezione	4	Sc. tec. diet. applicate alla patologia chirurgica	
Scienze tecniche dietetiche applicate alla nutrizione clinica		Sc. tec. diet. applicate alla nutrizione clinica ed artificiale	
Diagnostica per immagini e radioprotezione		A scelta dello studente	2
Approccio al paziente	6	Ulteriori attività formative	(seminari) 3
Psicologia generale		Laboratori professionali	1
Pedagogia generale e sociale		Tirocinio professionalizzante	19
Storia della medicina		Prova finale	6
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			