

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

Titolo di studio: 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: 8 settembre 2010

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

Facoltà di Medicina e Chirurgia

c/o Ospedale Cardarelli

c.da Tappino

86100 Campobasso

Segreteria di Facoltà

Tel. 0874-404728

Fax. 0874-404710

E-mail: medicina@unimol.it

Presidente corso di Studio

Prof. Giancarlo Salvatori

Tel. 0874 404705

E-mail: salvator@unimol.it



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE



FACOLTÀ DI MEDICINA

CORSO DI LAUREA

DIETISTICA

(CORSO A NUMERO PROGRAMMATO)

CAMPOBASSO

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 2010/2011

INSEGNAMENTI	CFU	
I ANNO		
Discipline scientifiche propedeutiche	4	Igiene generale e applicata
Fisica applicata		Microbiologia medica
Statistica e biometria		Epidemiologia e prevenzione della patologie alimentari
Basi Biologiche della Vita	4	Igiene degli alimenti
Biologia applicata		Organizzazione dei servizi sanitari
Genetica e biologia molecolare		Medicina legale
Basi molecolari della vita	3	Fondamenti di sanità pubblica
Propedeutica biochimica		Organizzazione delle aziende sanitarie
Biochimica generale		Disturbi del Comportamento Alimentare
Tecnologie Alimentari	8	Sociologia generale
Scienze e tecnologie alimentari		Scienze tecniche dietetiche applicate ai disturbi del comportamento alimentare
Scienze merceologiche		Aspetti psichiatrici dei disturbi del comportamento alimentare
Alimenti probiotici		A scelta dello studente
Chimica degli alimenti		Tirocinio professionalizzante
Basi Morfologiche e Funzionali della Vita	5	
Fondamenti di anatomia umana		
Fondamenti di fisiologia		
Fondamenti di Nutrizione Clinica I	5	
Biochimica della nutrizione		
Complementi di fisiologia applicate alla dietistica		
Abilità informatiche e linguistiche	6	
Inglese		
Elementi di informatica		
A scelta dello studente	3	
Tirocinio professionalizzante	22	
II ANNO		
Fondamenti di Patologia	3	
Fisiopatologia generale		
Microbiologia generale		
Patologia generale		
Fisiopatologia e Farmacologia clinica	7	
Fisiopatologia clinica		
Farmacologia generale		
Principi di diagnostica di laboratorio per la dietistica		
Fondamenti di Nutrizione Clinica II	3	
Scienze tecniche dietetiche applicate alla nutrizione clinica		
Approccio al paziente	4	
Psicologia generale		
Pedagogia generale e sociale		
Storia della medicina		
Sci. e tec. Diet. applicate alle patologie internistiche	6	
Malattie renali		
Gastroenterologia		
Scienze tecniche dietetiche applicate alla medicina interna		
Igiene e Microbiologia Medica	5	
III ANNO		
		Sci. Tec. Diet. applicate alla endocrinologia e alle malattie del metabolismo
		6
		Endocrinologia
		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
		Sc. Tecn. Diet. Applicate alla prevenzione
		Sci. Tec. Diet. applicate alle malattie dell'apparato cardiovascolare e respiratorie
		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
		6
		Principi di chirurgia generale
		Sc. Tec. Diet. Applicate applicate alla patologia chirurgica
		Sci. Tec. Diet. Applicate alla nutrizione clinica ed artificiale
		2
		Sci. Tec. Diet. Applicate alla nutrizione clinica ed artificiale
		A scelta dello studente
		3
		Tirocinio professionalizzante
		19
		Prova Finale
		9

- Un credito equivale a 25 ore complessive di lavoro dello studente (lezioni, seminari, laboratori, studio individuale)