

## 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:** 9 settembre 2008

### 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](mailto:medicina@unimol.it)

Presidente corso di Studio

Prof. Giancarlo Salvatori

Tel. 0874 404705

E-mail: [salvator@unimol.it](mailto: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.

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

## Piano di Studi

INSEGNAMENTI	CREDITI CFU
<b>I ANNO</b>	
<b>Discipline scientifiche propedeutiche</b>	<b>6</b>
<i>Elementi di informatica</i>	
<i>Fisica applicata</i>	
<i>Statistica e biometria</i>	
<b>Basi Biologiche della Vita</b>	<b>7</b>
<i>Biologia applicata</i>	
<i>Genetica e biologia molecolare</i>	
<b>Tecnologie Alimentari e Igiene degli Alimenti</b>	<b>8</b>
<i>Scienze e tecnologie alimentari</i>	
<i>Scienze merceologiche</i>	
<i>Alimenti probiotici</i>	
<i>Chimica degli alimenti</i>	
<b>Basi Morfologiche e Funzionali della Vita</b>	<b>5</b>
<i>Fondamenti di anatomia umana</i>	
<i>Fondamenti di fisiologia</i>	
<b>Fondamenti di Nutrizione Clinica I</b>	<b>5</b>
<i>Fondamenti di nutrizione clinica</i>	
<i>Complementi di fisiologia</i>	
<b>Abilità informatiche e linguistiche</b>	<b>3</b>
<i>Inglese scientifico</i>	
<i>Laboratorio di informatica</i>	
<b>A scelta dello studente</b>	<b>3</b>
<b>Tirocinio professionalizzante</b>	<b>23</b>
<b>II ANNO</b>	
<b>Fondamenti di Patologia</b>	<b>3</b>
<i>Fisiopatologia generale</i>	
<i>Microbiologia generale</i>	
<i>Patologia</i>	
<b>Fisiopatologia e Farmacologia clinica</b>	<b>7</b>
<i>Fisiopatologia clinica</i>	
<i>Farmacologia generale</i>	
<i>Principi di diagnostica di laboratorio per la dietistica</i>	
<b>Fondamenti di Nutrizione Clinica II</b>	<b>3</b>
<i>Scienze tecniche dietetiche applicate alla nutrizione clinica</i>	
<b>Approccio al paziente</b>	<b>4</b>
<i>Psicologia generale</i>	
<i>Pedagogia generale e sociale</i>	
<i>Storia della medicina</i>	
<b>Scienze e tecniche dietetiche applicate alle patologie internistiche</b>	<b>6</b>
<i>Malattie renali</i>	
<i>Gastroenterologia</i>	
<i>Scienze tecniche dietetiche applicate alla medicina interna</i>	

<b>Igiene e Microbiologia Medica</b>	<b>5</b>
<i>Igiene generale e applicata</i>	
<i>Microbiologia medica</i>	
<i>Epidemiologia e prevenzione delle patologie alimentari</i>	
<b>Organizzazione dei servizi sanitari</b>	<b>5</b>
<i>Medicina legale</i>	
<i>Fondamenti di sanità pubblica</i>	
<i>Organizzazione delle aziende sanitarie</i>	
<b>Disturbi del Comportamento Alimentare</b>	<b>4</b>
<i>Scienze tecniche dietetiche applicate ai disturbi del comportamento alimentare</i>	
<b>A scelta dello studente</b>	<b>3</b>
<b>Tirocinio professionalizzante</b>	<b>20</b>
<b>III ANNO</b>	
<b>Scienze Tecniche dietetiche applicate alla endocrinologia e alle malattie del metabolismo</b>	<b>6</b>
<i>Endocrinologia</i>	
<i>Endocrinologia e malattie dismetaboliche</i>	
<i>Scienze tecniche dietetiche applicate ai disturbi endocrini del metabolismo</i>	
<b>Scienze Tecniche dietetiche applicate alla medicina preventiva</b>	<b>8</b>
<i>Principi generali di medicina preventiva</i>	
<i>Prevenzione delle malattie</i>	
<i>Informatica per dietistica</i>	
<i>Scienze tecniche dietetiche applicate alla prevenzione</i>	
<b>Scienze Tecniche dietetiche applicate alle malattie dell'apparato cardiovascolare e respiratorio</b>	<b>4</b>
<i>Scienze tecniche dietetiche applicate alle malattie cardiovascolari e respiratorie</i>	
<i>Malattie dell'apparato cardiovascolare</i>	
<i>Malattie dell'apparato respiratorio</i>	
<b>Scienze Tecniche dietetiche applicate alla patologia pediatrica</b>	<b>4</b>
<i>Pediatria generale e specialistica</i>	
<i>Scienze tecniche dietetiche applicate alla patologia pediatrica</i>	
<b>Scienze Tecniche dietetiche applicate alle patologie chirurgiche</b>	<b>6</b>
<i>Principi di chirurgia generale</i>	
<i>Scienze tecniche dietetiche applicate alle patologie chirurgiche</i>	
<b>Scienze Tecniche dietetiche applicate alla nutrizione clinica ed artificiale</b>	<b>2</b>
<i>Scienze tecniche dietetiche applicate alla nutrizione clinica e artificiale</i>	
<b>A scelta dello studente</b>	<b>3</b>
<b>Tirocinio professionalizzante</b>	<b>18</b>
<b>Prova Finale</b>	<b>9</b>