



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DEL MOLISE

GUIDA DELLO STUDENTE  
ANNO ACCADEMICO  
2008·2009

# FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA

CORSO DI LAUREA IN  
**DIETISTICA**



## Indice

Saluti del Rettore . . . . .	5
Presentazione unimol . . . . .	7
La scelta, le facoltà e i corsi di studio . . . . .	8
Le nostre sedi . . . . .	9
Unimol on line . . . . .	10
Organizzazione generale . . . . .	12
Regolamento didattico di ateneo . . . . .	15
Calendario accademico 2008 - 2009 . . . . .	15
Le strutture . . . . .	18
Diritto allo studio . . . . .	19
Lo studente al centro dell'università . . . . .	20
Servizi agli studenti . . . . .	24
Informazioni generali per gli studenti . . . . .	26
Strutture e servizi di supporto alla didattica . . . . .	28
Attività culturali, ricreative e sportive . . . . .	30
Corso di Laurea in Dietistica . . . . .	34
Consiglio del Corso di Laurea in Dietistica . . . . .	37
Profili e sbocchi professionali . . . . .	38
Ordinamento e piano degli studi . . . . .	39
Piano di studio (coorte 2006 – 2007) . . . . .	41
Piano di studio (coorte 2007 – 2008) . . . . .	42
Piano di studio (coorte 2008 – 2009) . . . . .	44
Obbligo di frequenza e propedeuticità . . . . .	47
Insegnamenti attivi Anno Accademico 2008-09 / Programmi I anno (coorte 2008-2009) . . . . .	51
Fondamenti di anatomia umana . . . . .	52
Fondamenti di fisiologia . . . . .	53
Biochimica della nutrizione . . . . .	54
Complementi di fisiologia applicate alla dietistica . . . . .	55
Biologia applicata . . . . .	56
Genetica e biologia molecolare . . . . .	57
Chimica degli alimenti . . . . .	58
Alimenti probiotici . . . . .	59
Scienze merceologiche . . . . .	60
Scienze e tecnologie alimentari . . . . .	61
Elementi di informatica . . . . .	62
Fisica applicata . . . . .	63
Statistica e biometria . . . . .	64
Propedeutica biochimica . . . . .	65
Biochimica generale . . . . .	66
Inglese scientifico . . . . .	68
Programmi II anno (coorte (2007-2008) . . . . .	69

Farmacologia generale . . . . .	70
Farmacotossicologia speciale per dietistica . . . . .	71
Medicina interna . . . . .	72
Principi di diagnostica di laboratorio per la dietistica . . . . .	73
Gastroenterologia . . . . .	74
Alimenti Probiotici . . . . .	75
Scienze tecniche dietetiche applicate . . . . .	76
Igiene degli alimenti . . . . .	77
Epidemiologia e prevenzione delle patologie alimentari . . . . .	78
Microbiologia medica . . . . .	79
Medicina legale . . . . .	80
Organizzazione aziendale . . . . .	81
Sistemi di elaborazione delle informazioni . . . . .	82
Sociologia generale . . . . .	83
Psichiatria . . . . .	84
Psicologia clinica . . . . .	85
Scienze tecniche dietetiche applicate . . . . .	86
Attività fisica e prevenzione delle malattie metaboliche . . . . .	87
Scienze tecniche dietetiche applicate . . . . .	88
Programmi III anno (coorte 2006-2007) . . . . .	89
Endocrinologia . . . . .	91
Scienze tecniche dietetiche applicate . . . . .	92
Medicina interna . . . . .	93
Informatica per dietistica . . . . .	94
Scienze tecniche dietetiche applicate . . . . .	95
Dieta e malattie dell'apparato cardiovascolare . . . . .	96
Malattie dell'apparato respiratorio . . . . .	97
Scienze tecniche dietetiche applicate . . . . .	98
Medicina interna . . . . .	99
Pediatria generale e specialistica . . . . .	100
Malattie del sangue . . . . .	101
Scienze Tecniche Dietetiche Applicate . . . . .	102
Scienze tecniche dietetiche applicate . . . . .	103

## *Care Studentesse, cari Studenti,*

ventisei anni fa nasceva il nostro Ateneo. Oggi possiamo affermare che molte scommesse sono state vinte, grazie agli sforzi di tutti: studenti, docenti, ricercatori, personale tecnico-amministrativo, raggiungendo un buon livello di qualità. Ciò è testimoniato nei dati Alma laurea basati sulle dichiarazioni dei nostri laureati

Inizia un nuovo anno accademico. Molti di voi si iscrivono quest'anno per la prima volta all'Università, altri continuano gli studi o si avviano a concluderli. A tutti desidero formulare l'augurio di iniziare nel modo migliore il percorso universitario.

Un percorso caratterizzato sempre da una continua collaborazione con i nostri docenti, con il personale universitario e con i vostri colleghi, che riusciranno a farvi sentire di essere parte di questa realtà.

In questi anni l'Università del Molise ha progettato ed avviato molti nuovi corsi di laurea, rinnovando e ampliando notevolmente l'offerta formativa. Ha concretizzato il piano di sviluppo di edilizia universitaria, dalle nuove sedi didattiche al collegio medico appena inaugurato. La didattica post universitaria è stata sviluppata e rafforzata per consentire a quanti intendano proseguire gli studi di specializzarsi presso il nostro Ateneo.

Si tratta di un grande progetto: infatti non solo sono stati introdotti nuovi percorsi di studio per rispondere al meglio al bisogno degli studenti di crearsi una solida preparazione culturale e professionale, ma anche per dare una risposta importante e di lungo periodo alle esigenze di qualità dell'intero tessuto territoriale.

L'istituzione della Facoltà di Ingegneria e della Facoltà di Medicina e Chirurgia rappresentano per il Molise e per i giovani non solo un progetto determinante di crescita culturale e di formazione, ma anche, e soprattutto, un fattore decisivo di cambiamento indispensabile per lo sviluppo civile, economico e sociale della comunità molisana.

I punti chiave del nostro impegno, che intendiamo ulteriormente rafforzare, sono una sempre maggiore attenzione alle esigenze degli studenti, ai servizi di tutorato e orientamento, alla costante valutazione e verifica della qualità della didattica e della ricerca, alle opportunità di completare all'estero la preparazione universitaria, ed un più stretto rapporto con il territorio e il mondo produttivo e culturale.

È con questa determinazione che un progetto così impegnativo è portato avanti.

Coordinare e integrare gli sforzi, produrre, attuare strategie chiare, univoche e condivise è garanzia di risultato e di crescita perché, come dice lo slogan di quest'anno, Unimol siamo noi!

Giovanni Cannata  
 Rettore dell'Università degli Studi del Molise



## PRESENTAZIONE UNIMOL

L'Università degli Studi del Molise è una realtà innovativa e funzionale all'interno del sistema universitario italiano. E questo grazie alle strutture didattiche e scientifiche di avanguardia, al rapporto numerico ottimale docenti-studenti e alle opportunità di formazione. Sono più di 10.000 gli studenti iscritti.

Istituita con Legge 14 agosto 1982, n. 590, nell'ambito del "Piano quadriennale di sviluppo universitario e istituzione di nuove università" al Titolo II, capo IV, art. 22, comma 1, venne stabilito: "A decorrere dall'Anno Accademico 1982/83 è istituita l'Università degli Studi del Molise con sede in Campobasso".

La prima Facoltà dell'Ateneo molisano fu quella di Agraria, tenuto conto del contesto socio-economico in cui il nuovo polo universitario andava ad inserirsi. La costante attenzione dell'Ateneo verso le esigenze espresse dal territorio ha determinato, nel corso degli anni Novanta, un notevole arricchimento dell'offerta didattica ed una sua diversa articolazione sul territorio.

Unimol propone un'offerta formativa ampia e articolata nella quale trovano posto contenuti culturali e aspetti professionalizzanti.

Sviluppata su quattro sedi - Campobasso, Isernia, Termoli e Pesche (Is) - oggi sono attive otto Facoltà: Agraria, Economia, Giurisprudenza, Scienze Matematiche Fisiche e Naturali, Scienze Umane e Sociali, Scienze del Benessere, Ingegneria, Medicina e Chirurgia. L'Ateneo offre la possibilità di iscriversi e frequentare le due Scuole di Specializzazione, la Scuola di Formazione e Specializzazione all'Insegnamento Secondario "G.A.Colozza" e la Scuola di Specializzazione per le Professioni Legali.

Punto di eccellenza in termini di efficienza e qualità è il Centro Servizi di Alta Formazione per il Management Pubblico e Privato dell'Università degli Studi del Molise "UNIMOL Management" che cura l'organizzazione e la gestione di progetti formativi di rilevante carattere applicativo per i settori pubblico e privato.

Una ricca offerta formativa che rappresenta il completamento funzionale della didattica e della ricerca dell'Ateneo e il carattere tranquillo e raccolto delle città permettono un rapido e armonico inserimento della studente nella vita universitaria e sociale.

L'Università degli Studi del Molise sviluppa e diffonde la cultura, le scienze e l'istruzione superiore attraverso le attività di ricerca e di insegnamento e la collaborazione scientifica con istituzioni italiane ed estere. Ogni Facoltà ha una sistemazione in sedi di prestigio attrezzate con le più moderne tecnologie. Il Rettore e gli Organi di Governo dell'Ateneo sono sempre attenti ad ascoltare le esigenze degli studenti e garantire una sempre maggiore qualità della didattica e della ricerca.

Università degli Studi del Molise  
Via Francesco De Sanctis - 86100 Campobasso  
www.unimol.it - tel. 0874 4041

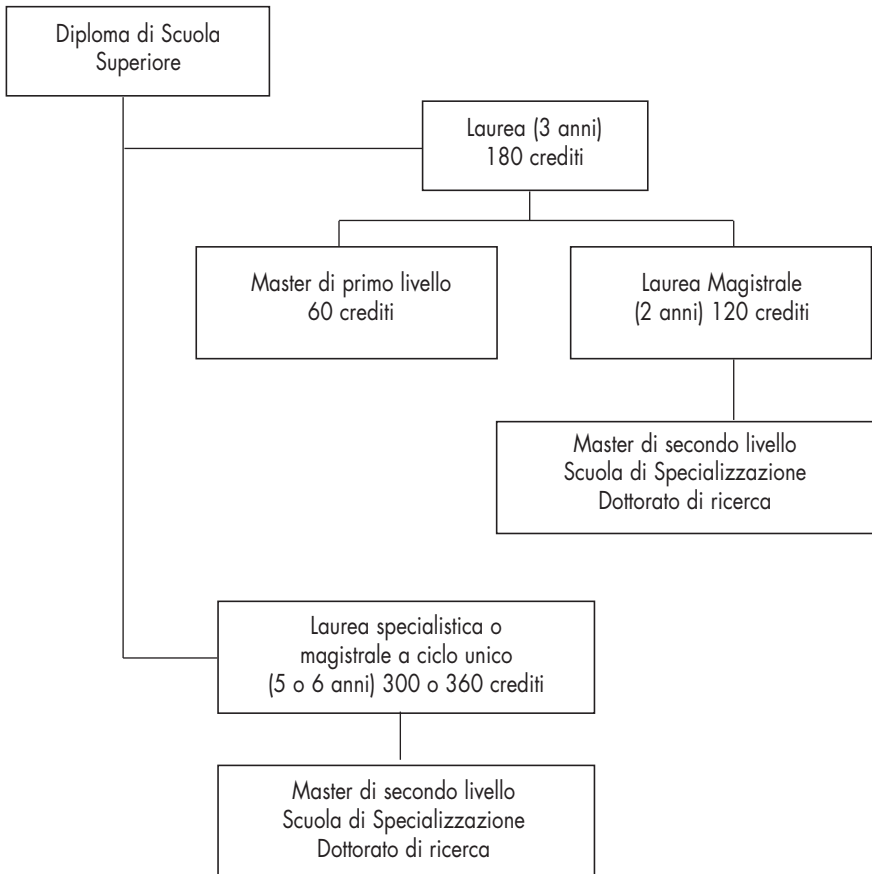
Centro Orientamento e Tutorato  
cort@unimol.it - tel. 0874 404542

## LA SCELTA, LE FACOLTÁ E I CORSI DI STUDIO

### L'ATTUALE ORDINAMENTO

La nostra Università offre una vasta scelta di corsi. Lo studente può scegliere tra una attività di studio a tempo pieno o a tempo parziale.

La laurea si consegue in 3 anni, fatta eccezione per le Lauree specialistiche e magistrali a ciclo unico (Medicina e Chirurgia e Giurisprudenza). Conseguita la laurea si potrà scegliere se entrare subito nel mondo del lavoro, oppure se continuare gli studi per conseguire un Master di primo livello (1 anno) o la Laurea Magistrale (2 anni), che consente poi l'accesso ai corsi di studio di livello superiore: Scuole di Specializzazione, Dottorato di Ricerca, Master di secondo livello. Il percorso formativo, quindi, può essere così rappresentato





## LE NOSTRE SEDI

### **Facoltà di Agraria**

Via De Sanctis III Edificio Polifunzionale  
Campobasso 86100 - tel. 0874 404353  
e-mail: agraria@unimol.it  
Corso di laurea in Scienze e Tecnologie  
Forestali e Ambientali sede Pesche

### **Facoltà di Economia**

Via De Sanctis II Edificio Polifunzionale  
Campobasso 86100 - tel. 0874 404360  
e-mail: economia@unimol.it  
Corso di laurea in Scienze Turistiche sede  
Termoli  
Corso di laurea in Scienze della Politica e  
dell'Amministrazione sede Isernia  
Corso di laurea in Scienze Politiche e di  
Governare sede Isernia  
Corso di laurea in Archeologia, Beni  
Culturali e Turismo sede Isernia\*

### **Facoltà di Giurisprudenza**

Viale Manzoni I Edificio Polifunzionale  
Campobasso 86100 - tel. 0874 404559  
e-mail: giur@unimol.it  
Corso di laurea in Scienze della Politica e  
dell'Amministrazione sede Isernia  
Corso di laurea in Scienze Politiche e di  
Governare sede Isernia

### **Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali**

C.da Fonte Lappone  
Pesche (Is) 86090 - tel. 0874 404100  
e-mail: scienze@unimol.it

### **Facoltà di Scienze del Benessere**

Via De Sanctis  
Campobasso 86100 - tel. 0874 404764  
e-mail: scimoto@unimol.it

### **Facoltà di Scienze Umane e Sociali**

Via De Sanctis II Edificio Polifunzionale  
Campobasso 86100 - tel. 0874 404362  
e-mail: scienzeumane@unimol.it  
Corso di laurea in Lettere sede Isernia  
Corso di laurea in Beni Culturali sede Isernia  
Corso di laurea in Archeologia, Beni  
Culturali e Turismo sede Isernia\*

### **Facoltà di Medicina e Chirurgia**

C.da Tappino  
Campobasso 86100 - tel. 0874 404728  
e-mail: medicina@unimol.it

### **Facoltà di Ingegneria**

Via Duca degli Abruzzi  
Termoli 86039 - tel. 0874 404803  
e-mail: ingegneria@unimol.it

### **Centro "G.A. Colozza"**

Via De Sanctis II Edificio Polifunzionale  
Campobasso 86100 - tel. 0874 404835  
e-mail: colozza@unimol.it

\* Le attività didattiche si svolgeranno in videoconferenza per gli studenti della sede di Termoli.

## UNIMOL ON LINE

Grazie per aver scelto l'Università degli Studi del Molise. Sul sito [www.unimol.it](http://www.unimol.it) → Portale dello Studente c'è una sezione interamente dedicata a te.

Una serie di servizi sono a tua disposizione:

- immatricolazioni;
- iscrizioni alle selezioni per l'accesso ai corsi a numero programmato;
- iscrizioni ad anni successivi;
- presentazione dei dati reddituali e patrimoniali (ISEE) ai fini dell'esonero parziale dal pagamento delle tasse e dei contributi universitari;
- passaggi di corso;
- trasferimenti da altro Ateneo;
- trasferimenti presso altro Ateneo;
- richiesta di convalida esami, con o senza abbreviazione di corso.

Dopo esserti autenticato, evitando di andare agli uffici delle Segreterie Studenti puoi controllare:

- il tuo percorso formativo;
- la corrispondenza dei tuoi dati anagrafici;
- la regolarità dei pagamenti delle tasse universitarie;
- visionare il piano di studi;
- stampare direttamente alcuni tipi di certificati.

Personale qualificato è a disposizione presso le Aule Multimediali dove è possibile usufruire dei computer per accedere alle procedure di immatricolazione o iscrizione e stampare i relativi moduli.

Le postazioni fisse si trovano:

- nell'Aula Multimediale (Il Edificio Polifunzionale, Campobasso)
- nella biblioteca d'Ateneo (viale Manzoni, Campobasso)
- nella sede della Facoltà di Giurisprudenza (viale Manzoni, Campobasso)
- nella sede della Facoltà di Termoli (via Duca degli Abruzzi)
- nella sede della Facoltà di Isernia (via De Gasperi "Palazzo Orlando")
- nella sede della Facoltà di Pesche (Località Fonte Lappone)

È attivo un indirizzo di posta elettronica: [helpdesk3@unimol.it](mailto:helpdesk3@unimol.it) dove indirizzare tutte le richieste di assistenza e di chiarimento o per segnalare un problema. Naturalmente la nuova struttura informatica non sostituirà il tradizionale servizio agli sportelli che resterà sempre disponibile.

### **Immatricolazioni e Iscrizioni all'A.A. 2008 - 2009**

I termini per le immatricolazioni e le iscrizioni agli anni successivi, per l'A.A. 2008 - 2009 decorrono dal 1° agosto 2008 al 1° ottobre 2008.

Nel rispetto dei vincoli e dei requisiti dettati dal Regolamento Tasse e Contributi per l'A.A. 2008 - 2009, lo studente dovrà dichiarare - entro il 30 gennaio 2009 - il dato relativo all'Indicatore della Situazione Economica Equivalente (ISEE), ai fini del calcolo della seconda rata. In caso di mancata dichiarazione, la seconda rata verrà calcolata nella misura massima stabilita.

Le Segreterie Studenti provvedono alla gestione delle carriere dello studente a partire dalla sua iscrizione all'Università, fino alla laurea e al completamento del percorso universitario.

Lo studente può rivolgersi agli Uffici di Segreteria per chiedere informazioni ed assistenza per l'espletamento delle seguenti pratiche:

- preiscrizioni, immatricolazioni e iscrizioni ai vari corsi di studio;
- piani di studio ed abbreviazioni di carriera;
- registrazione esami di profitto;
- trasferimenti e passaggi di corso con convalida esami;
- domanda di ammissione all'esame finale di laurea e procedure per il conseguimento del titolo;
- tasse universitarie: importi, scadenze e modalità di pagamento;
- rilascio certificati, libretti di iscrizione, duplicati e altre informazioni;
- immatricolazione studenti stranieri e riconoscimento titoli stranieri;
- esami di stato per l'abilitazione all'esercizio delle professioni di: Dottore Commercialista ed Esperto Contabile, Dottore Agronomo, Assistente Sociale, Ingegnere, Biologo e Tecnologo Alimentare.

## ORGANIZZAZIONE GENERALE

Sono Organi di Governo dell'Università:

### **Il Rettore**

rappresenta l'Università ad ogni effetto di legge

### **Il Senato Accademico**

è l'organo responsabile dell'indirizzo, della programmazione e dello sviluppo delle attività didattiche e di ricerca dell'Ateneo. È composto dal Rettore, dal Prorettore, dai Presidi di Facoltà e dai Direttori di strutture equiparati ai Dipartimenti, dai Direttori dei Dipartimenti e dei Centri equiparati ai Dipartimenti, dal Direttore Amministrativo.

### **Il Senato Accademico Integrato**

è stato costituito ai sensi dell'art. 16 della Legge 9 maggio 1989, n.168, con D.R. n.128 del 28.3.91, con la funzione di elaborare e approvare lo Statuto dell'Università e successive modifiche. Il Senato Accademico Integrato è composto dal Rettore, che lo presiede, dai Presidi di Facoltà, dal Direttore Amministrativo, e dai Direttori di Dipartimento e da una rappresentanza di docenti, ricercatori, personale tecnico-amministrativo e rappresentanti degli studenti.

### **Il Consiglio di Amministrazione**

Il Consiglio di Amministrazione è l'organo di programmazione, indirizzo e controllo della gestione finanziaria, amministrativa e patrimoniale dell'Ateneo.

Le strutture didattiche sono:

### **Le Facoltà**

Le Facoltà sono strutture primarie atte a programmare e coordinare le attività didattiche finalizzate al conferimento dei titoli di studio. Tali attività si esplicano sia attraverso i percorsi formativi indicati dagli ordinamenti didattici, nel rispetto delle procedure previste per la loro attivazione, sia con la promozione di altre specifiche iniziative di sperimentazione didattica, che possono portare al miglioramento quantitativo e qualitativo dell'offerta didattica, anche in collaborazione con enti pubblici e privati, nonché con la partecipazione a iniziative didattiche promosse da altri enti. Le Facoltà possono organizzare corsi di perfezionamento ed aggiornamento professionale, di istruzione permanente o ricorrente, attività culturali, formative, di orientamento e tutorato.

Sono organi della Facoltà il Preside ed il Consiglio di Facoltà:

### **Il Preside**

Il Preside rappresenta la Facoltà, è responsabile della conduzione della stessa in conformità agli indirizzi e alle determinazioni del Consiglio.

## **Il Consiglio di Facoltà**

Il Consiglio di Facoltà ha il compito primario di organizzare e coordinare l'attività delle strutture didattiche afferenti alla Facoltà. A tal fine le Facoltà hanno autonomia didattica e organizzativa, nel rispetto degli indirizzi fissati dal Senato Accademico, nelle materie di propria competenza.

## **Le Commissioni di Facoltà**

Le Facoltà possono costituire commissioni temporanee o permanenti con compiti istruttori, consultivi o propositivi assegnati dal Consiglio di Facoltà. La composizione, le procedure di elezione o di nomina dei componenti, le norme di funzionamento delle commissioni e quelle che disciplinano i loro rapporti con gli organi della Facoltà sono definite dal Regolamento della Facoltà.

## **Corsi di Studio**

Sono definiti tali tutti quei corsi che prevedono il rilascio di un titolo accademico: laurea triennale, magistrale, specializzazione, master e dottorato di ricerca.

## **Scuola di Specializzazione**

Le scuole di specializzazione sono istituite, in conformità alle vigenti disposizioni legislative e comunitarie, su proposta delle Facoltà e dei Dipartimenti, con decreto del Rettore, su delibera del Senato Accademico, sentito il Consiglio di Amministrazione. Esse hanno autonomia didattica nei limiti della normativa vigente sull'ordinamento e sullo statuto universitario.

Il Corso di specializzazione ha l'obiettivo di fornire allo studente conoscenze e abilità per funzioni richieste nell'esercizio di particolari attività professionali e può essere istituito esclusivamente in applicazione di specifiche norme di legge o di direttive dell'Unione Europea, fatte già proprie dall'Ordinamento Giuridico Italiano. Per essere ammessi ad un Corso di specializzazione occorre essere in possesso del Diploma di Laurea, ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo ai sensi delle leggi vigenti. Per conseguire il Diploma di specializzazione lo studente deve aver acquisito un numero di crediti compreso tra 300 e 360, comprensivi di quelli già acquisiti e riconosciuti validi per l'ammissione al Corso, numero che viene precisato dai decreti ministeriali.

## **Corsi di Dottorato**

È un corso post-lauream, della durata di 3-4 anni, al quale si accede tramite concorso pubblico. Ha lo scopo di fornire competenze specialistiche finalizzate alla ricerca e alla sperimentazione. Il titolo di dottore di ricerca si consegue tramite la partecipazione ad apposite attività di ricerca. Tali attività vengono di regola svolte presso un Dipartimento e/o presso altre strutture di ricerca italiane e straniere, secondo programmi riconosciuti dall'Università e dal Consorzio di appartenenza del dottorato.

## **Attività di formazione finalizzata**

L'Università, previa individuazione delle risorse da impiegare e con delibera del Consiglio di Amministrazione su parere conforme del Senato Accademico, può deliberare l'organizzazione di corsi di perfezionamento post-lauream, corsi di aggiornamento professionale, corsi di preparazione all'esercizio delle professioni, di formazione alle carriere pubbliche e di formazione pro-

fessionale. Tali attività sono affidate, di norma, alla vigilanza scientifica delle Facoltà competenti per materia.

**Dipartimento**

È la struttura organizzativa di uno o più settori di ricerca e dei relativi insegnamenti. Promuove e coordina l'attività di ricerca e concorre alle attività didattiche.

## REGOLAMENTO DIDATTICO DI ATENEO

Il Regolamento Didattico di Ateneo disciplina sia gli ordinamenti didattici dei corsi di studio attivati presso l'Università per il conseguimento dei titoli universitari secondo il D.M. del 22 ottobre 2004, n.270, che gli aspetti organizzativi dell'attività didattica comuni ai corsi di studio.

La versione integrale del regolamento e i regolamenti dei singoli Corsi di studi sono consultabili sul sito web:

[www.unimol.it](http://www.unimol.it) → sezione ATENEO → norme e regolamenti → Regolamento didattico di Ateneo.

### CALENDARIO ACCADEMICO 2008 - 2009

Definisce l'anno accademico che decorre dal 1 Ottobre 2008 al 30 Settembre 2009. L'anno accademico è suddiviso in due semestri il primo decorre dal 01 Ottobre 2008 e termina il 24 Gennaio 2009 e il secondo decorre dal 02 marzo 2009 e termina il 06 giugno 2009. Nel Calendario, oltre alle principali scadenze relative ai termini di immatricolazione e di iscrizione e di pagamento delle relative tasse, sono indicate le **festività accademiche** ed i giorni di **chiusura per festività del Santo Patrono delle città sedi universitarie** (Campobasso, Isernia, Pesche e Termoli).

#### Sospensione delle attività didattiche - Festività

Tutti i santi:	1° novembre 2008 (sabato)
Immacolata Concezione:	8 dicembre 2008 (lunedì)
Vacanze di Natale:	dal 20 dicembre 2008 (sabato) al 6 gennaio 2009 (martedì)
Vacanze di Pasqua:	dal 9 aprile 2009 (giovedì) al 15 aprile 2009 (mercoledì)
Ricorrenza del Santo Patrono:	Campobasso: 23 aprile 2009 (giovedì) Termoli: 4 agosto 2009 (martedì) Isernia: 19 maggio 2009 (martedì) Pesche: 29 settembre 2009 (martedì)
Anniversario della Liberazione:	25 aprile 2009 (sabato)
Festa del lavoro:	1° maggio 2009 (venerdì)
Anniversario della Repubblica:	2 giugno 2009 (martedì)

#### Date da ricordare

##### 1° agosto 2008\*

Inizio periodo di presentazione delle domande di immatricolazione e di iscrizione ad anni successivi, di passaggio ad altro corso di studio, di trasferimento ad altre Università, di opzione ai corsi del nuovo ordinamento e di presentazione o variazione del piano di studio individuale.

Inizio periodo di presentazione delle autocertificazioni ai fini dell'esonero totale e/o parziale dal pagamento delle tasse e dei contributi universitari.

<b>30 agosto 2008</b>	Termine per la presentazione delle istanze di rilascio di nulla osta al trasferimento sui corsi a "numero programmato" di studenti provenienti da altre sedi.
<b>19 settembre 2008</b>	Termine per il rilascio di nulla osta ai trasferimenti in entrata sui corsi a "numero programmato".
<b>1° ottobre 2008</b>	Inizio anno accademico 2008 - 2009. Inizio attività accademiche - primo semestre.
<b>1° ottobre 2008*</b>	Scadenza del termine di presentazione delle domande di immatricolazione e di iscrizione ad anni successivi, di trasferimento da e ad altre Università, di presentazione della domanda di convalida. (NB: per la presentazione della domanda di trasferimento lo studente deve essere in regola con la propria posizione amministrativa).
<b>24 gennaio 2009</b>	Termine attività accademiche primo semestre.
<b>30 gennaio 2009</b>	Scadenza del termine di presentazione delle autocertificazioni ai fini dell'esonero totale e/o parziale dal pagamento delle tasse e dei contributi universitari.
<b>gennaio - marzo 2009</b>	Primo appello sessione ordinaria - (per i corsi semestralizzati attivati nel primo semestre dell'A.A. 2008-2009).
<b>02 marzo</b>	Inizio attività accademiche - secondo semestre.
<b>06 giugno</b>	Termine attività accademiche - secondo semestre.
<b>30 giugno 2009</b>	Scadenza del termine per il pagamento della seconda rata delle tasse e dei contributi universitari.
<b>giugno 2009</b>	Inizio esami sessione estiva.
<b>30 settembre 2009</b>	Fine attività accademiche.

*\* (fatta eccezione per i corsi per l'accesso a numero programmato per i quali si fa rinvio ai singoli Bandi di selezione)*



### **Termini per la prenotazione all'esame finale di laurea:**

- \* sessione di laurea estiva: dal 21 al 30 aprile
- \* sessione di laurea autunnale: dal 1° al 10 settembre
- \* sessione di laurea straordinaria/ordinaria: dal 1° al 20 dicembre

La prenotazione non è valida per una sessione diversa da quella per la quale viene effettuata. In caso di mancato sostenimento dell'esame finale, la prenotazione dovrà essere ripetuta secondo le scadenze sopra indicate.

Saranno accolte istanze tardive, dietro il pagamento di contributi di mora fissati in € 100, entro i 15 giorni liberi successivi alla scadenza dei termini sopra indicati. Lo studente che si laurea entro la sessione straordinaria dell'A.A. 2007 - 2008 e che ha provveduto al pagamento della prima rata delle tasse e dei contributi universitari per l'A.A. 2008 - 2009, non è tenuto al pagamento della seconda rata per l'A.A. 2008 - 2009.

## LE STRUTTURE

### BIBLIOTECHE

La Biblioteca d'Ateneo dell'Università degli Studi del Molise ha lo scopo di conservare, valorizzare ed implementare il patrimonio di raccolte bibliografiche, documentarie ed informatiche, fornendo strumenti di ricerca e di informazione.

Inoltre, organizza mostre, congressi, convegni, giornate di studio e seminari di alto livello scientifico.

Sul sito [www.unimol.it](http://www.unimol.it) nella sezione SERVIZI → Biblioteche è possibile consultare il catalogo on line (OPAC), un elenco di tutti i periodici per i quali l'Ateneo ha in corso un abbonamento alla versione cartacea. Inoltre, qualora vi sia l'opzione si può accedere tramite i computer connessi alla rete telematica dell'Ateneo direttamente ai rispettivi siti web dai quali si potranno ottenere, a seconda dei casi, le informazioni editoriali, gli abstracts o il full-text. È possibile consultare diverse banche dati, periodici elettronici ed e-books.

La nuova sede della Biblioteca di Ateneo è situata in viale Manzoni a Campobasso ed è attigua alla Facoltà di Economia, alla Facoltà di Scienze del Benessere e alla nuova Aula Magna. È aperta dal lunedì al venerdì dalle 8,15 alle 19,45 ed eroga i seguenti servizi: informazione, consultazione, prestito locale e prestito interbibliotecario.

### **Sede di Isernia**

La sede della Biblioteca di Isernia si trova in via Mazzini ed è aperta tutte le mattine, dal lunedì al venerdì, e anche martedì, mercoledì e giovedì pomeriggio. Effettua nei giorni di lunedì, martedì e venerdì servizio di front office e prestito (distribuzione dei documenti per la lettura in sede e l'erogazione dei testi per il prestito esterno, servizio informazioni), reference (aiuto nella ricerca di libri e documentazione), fornitura documenti e prestito interbibliotecario (mette a disposizione materiale documentario non presente nelle raccolte della biblioteca).

**Sede di Pesche:** aperta tutte le mattine dal martedì al giovedì e mercoledì pomeriggio, effettua il servizio di front office e prestito, reference e fornitura documenti e prestito interbibliotecario mercoledì e giovedì.

### **Sede di Termoli**

La biblioteca di Termoli offre servizi di consultazione, prestito esterno e prestito interbibliotecario. Si trova in Largo Martiri delle Foibe (Piazza S. Antonio), è aperta tutti i giorni dal lunedì al venerdì.

Un ulteriore risorsa è localizzata presso la sede di Via Duca degli Abruzzi. Essa consta di una sala lettura con accesso a materiali bibliografici relativi alle discipline economiche, turistiche, di ingegneria e di architettura.

## DIRITTO ALLO STUDIO

### **Sportello Università ed Ente Regionale per il Diritto allo Studio Universitario.**

L'attività di consulenza ed orientamento per l'accesso ai benefici destinati agli studenti capaci, meritevoli e privi di reddito viene svolta dal Settore Diritto allo Studio, in collaborazione con l'Ente Regionale per il Diritto allo Studio (E.S.U.).

Fermo restando i requisiti di ammissione al beneficio, ed i casi di esclusione disciplinati dal Regolamento Tasse e Contributi, il Settore Diritto allo Studio svolge attività di consulenza agli studenti interessati, ai fini della determinazione dell'Indicatore della Situazione Economica Equivalente (ISEE), da autocertificare on line, entro e non oltre il 30 gennaio 2009.

L'attività di front-office è finalizzata, inoltre, a fornire agli studenti chiarimenti e consulenza in ordine agli adempimenti da porre in essere per la regolarità nel pagamento delle tasse e dei contributi, per l'accesso ad altri benefici ed iniziative di incentivazione e per la concessione di borse di studio.

L'Ente per il Diritto allo Studio Universitario (E.S.U. - [www.esu.molise.it](http://www.esu.molise.it)) ogni anno mette a disposizione degli studenti più meritevoli e con un reddito familiare basso borse di studio ed eroga contributi per l'alloggio dei fuori sede, per il servizio mensa e per il prestito librario. In collaborazione con l'Università, l'E.S.U. contribuisce anche al finanziamento della mobilità internazionale degli studenti in ambito europeo. Sono inoltre previsti altri incentivi, come l'esenzione da tasse e contributi per gli studenti che conseguono il diploma di scuola media secondaria con il massimo dei voti e premi di laurea per gli studenti che completano il ciclo di studi nei tempi prestabiliti. Dal 1 febbraio 2007 un nuovo sportello E.S.U. è presente all'interno della sede universitaria del III Edificio Polifunzionale di Via De Sanctis, adiacente al Front-Office del Centro Orientamento e Tutorato. Gli orari di apertura sono martedì e giovedì dalle ore 9.00 alle ore 12.00.

Per ogni altra informazione generale su immatricolazioni, iscrizioni, servizi, scadenze, quantificazione degli importi di tasse e contributi, consultare il Manifesto generale degli Studi per l'A.A. 2008 - 2009 pubblicato sul sito web: [www.unimol.it](http://www.unimol.it) nella sezione Portale dello Studente, o recarsi presso uno degli Sportelli delle Segreterie Studenti:

- Sede Campobasso: via F. De Sanctis III Ed. Polifunzionale, tel. 0874 404574/575/576  
Responsabile: dott.ssa Alessandra Chierichella  
e-mail: [segstud@unimol.it](mailto:segstud@unimol.it) - tel. 0874 404590 - fax 0874 404568  
Orari di apertura: dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00  
martedì e giovedì anche dalle 15.00 alle 16.30.
- Sede Isernia: via De Gasperi "Palazzo Orlando", tel. 0865 4789855  
e-mail: [segstud@unimol.it](mailto:segstud@unimol.it) - tel. 0865 4789855  
Orari di apertura: dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00.
- Sede Termoli: Via Duca degli Abruzzi, tel. 0874 404801 - 404809  
e-mail: [segstud@unimol.it](mailto:segstud@unimol.it) - tel. 0874 404590 - fax 0874 404568  
Orari di apertura: dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00.

## LO STUDENTE AL CENTRO DELL'UNIVERSITÀ

L'Ateneo molisano offre servizi di supporto agli studenti, quali orientamento, tutorato, mobilità internazionale, corsi di lingua straniera, stage e placement che integrano e supportano le attività didattiche, al fine di contribuire alla completa formazione dello studente.

### CENTRO ORIENTAMENTO E TUTORATO

Il C.Or.T. (Centro Orientamento e Tutorato) ha l'obiettivo di favorire l'accesso e agevolare la permanenza presso l'Università degli Studi del Molise. Il tutorato è finalizzato ad orientare ed assistere gli studenti lungo tutto il percorso degli studi, a renderli attivamente partecipi del processo formativo, a rimuovere gli ostacoli per una proficua frequenza dei corsi, anche attraverso iniziative rapportate alle necessità, alle attitudini ed alle esigenze dei singoli. Ha l'obiettivo, quindi, di risolvere e prevenire gli elementi di criticità che gli studenti Unimol possono incontrare nel loro percorso formativo e di realizzare e trasmettere strategie di inserimento sia in ambito universitario sia professionale.

Gli sportelli del C.Or.T. sono aperti dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.30 e martedì e giovedì pomeriggio dalle 15.00 alle 17.00. Sono situati presso il III Edificio Polifunzionale in via De Sanctis a Campobasso.

Numero Verde 800588815 - fax 0874 98700

e-mail: cort@unimol.it

### COUNSELING PSICOLOGICO

Il servizio è rivolto a tutti gli studenti dell'Università degli Studi del Molise che spontaneamente manifesteranno il bisogno di accedere al Counseling Psicologico. Esso offre allo studente la possibilità di confrontarsi con uno Psicologo professionista sulle difficoltà personali, relazionali, di studio che incontra nel percorso universitario.

L'accesso al servizio è gratuito e supportato da una segreteria specializzata e dedicata che filtra le istanze e gestisce il calendario delle consulenze specialistiche.

Le richieste e l'accesso sono trattate con procedure che rispettano rigorosamente i dettami della legge sulla privacy e sul rispetto del segreto professionale.

La metodologia utilizzata è di tipo standard e si esplica con una consulenza psicologica articolata in tre incontri. Nel caso in cui, durante gli incontri, si riscontrino forme di patologie è cura del servizio attivare, nel rispetto più assoluto del riserbo e della privacy, la rete territoriale di strutture specializzate al fine di supportare adeguatamente lo studente richiedente. Il Servizio, quindi, porrà molta attenzione ai servizi esterni e si configurerà, eventualmente, come ponte verso la loro fruizione.

Il Servizio svolge, inoltre, un'azione di prevenzione secondaria nel senso che, laddove vi fossero delle difficoltà manifeste e se intercettate precocemente possono essere ridimensionate e possibilmente annullate. La sede per il servizio di Counseling Psicologico è situata presso il II Edificio Polifunzionale.

tel. 0874 404416

e-mail: contattocounseling@unimol.it

## UFFICIO DISABILITÀ

L'Ateneo molisano ha attivato, a partire dall'anno accademico 2002 - 2003, il servizio di tutorato per studenti diversamente abili iscritti all'Università. Il fine è di garantire loro la parità del diritto allo studio. Lo studente diversamente abile che presenta richiesta del servizio può usufruire del tutor alla pari, ossia di uno studente dell'Università del Molise che ha il compito di supportare l'attività di studio del soggetto diversamente abile, nonché di facilitarne gli spostamenti all'interno delle strutture universitarie. Il servizio di accoglienza raccoglie le istanze, classifica le richieste e gestisce eventuali invii ai servizi già attivi nell'Ateneo. Sede dell'ufficio è il II Edificio Polifunzionale in Via De Santis, al 1° Piano.

Delegato del Rettore per l'Ufficio Disabilità è il prof. Guido Maria Grasso.  
e-mail: [disabiliabili@unimol.it](mailto:disabiliabili@unimol.it) - tel. 0874 404727 - tel/fax 0874404842

## UFFICIO RELAZIONI INTERNAZIONALI

L'Università, nell'ambito dei programmi di Cooperazione Europea, dedicati all'istruzione superiore, permette agli studenti di intraprendere un periodo di studio riconosciuto in una Università partner degli Stati membri dell'Unione Europea denominato - Programma Erasmus. Lo scopo principale è quello di consentire ai giovani universitari di ampliare la conoscenza delle culture degli altri Paesi europei, di affrontare gli studi con una più completa visione di tradizioni diverse e di migliorare o approfondire la conoscenza delle lingue straniere.

Ogni anno vengono messe a disposizione degli studenti borse di mobilità verso Paesi europei, con i quali l'Università degli Studi del Molise ha stabilito contatti.

L'Ufficio Relazioni Internazionali è situato presso il III Edificio Polifunzionale in via F. De Sanctis a Campobasso.

e-mail: [relazint@unimol.it](mailto:relazint@unimol.it) - tel. 0874 404768/415 - fax 0874 404258

Anche il Programma di Apprendimento Permanente - Lifelong Learning Programme (LLP) – Erasmus permette agli studenti di intraprendere un periodo di studio all'estero in una Università partner in uno dei 27 Stati membri dell'Unione europea: Austria, Belgio Bulgaria, Cipro, Danimarca, Estonia, Finlandia, Francia, Germania, Grecia, Irlanda, Italia, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Malta, Paesi Bassi, Polonia, Portogallo, Regno Unito, Repubblica Ceca, Romania, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Svezia, Ungheria.

I paesi dello Spazio economico europeo (SEE): Islanda, Liechtenstein, Norvegia. La Turchia, in quanto paese candidato, nei cui confronti si applica una procedura di preadesione.

Gli studenti che partecipano ad un programma di studio formalmente costituito presso una delle Università partner vengono considerati "studenti ERASMUS" se sono rispettate le seguenti condizioni; gli studenti devono essere:

- cittadini europei o dei Paesi SEE;
- cittadini di altri Paesi purché residenti permanenti in Italia;
- persone registrate come apolidi o come rifugiati politici in Italia.

Le Università partecipanti devono aver firmato un accordo sull'invio reciproco di un certo numero di studenti per l'anno accademico successivo. Il periodo di studio effettuato presso l'Università

partner deve avere una durata minima di tre mesi e una durata massima che non superi un anno. Il periodo di studio all'estero deve costituire parte integrante del programma di studio dell'Università di partenza e deve avere pieno riconoscimento accademico.

## STUDENTI IN MOBILITÀ - INDICAZIONI UTILI

Nel quadro della mobilità degli studenti nel programma ERASMUS il pieno riconoscimento accademico del periodo di studio si configura nel fatto che l'Università è disposta a riconoscere che il periodo di studio trascorso all'estero (compresi gli esami e le altre forme di valutazione) è corrispondente e sostitutivo di un periodo analogo di studio (similmente compresi gli esami e altre forme di valutazione) presso l'Università di partenza, anche se i contenuti degli insegnamenti risultano diversi.

Le Università partecipanti e gli studenti devono aver definito di comune accordo il programma di studio precedentemente alla partenza degli studenti e gli studenti stessi devono essere informati per iscritto sul contenuto degli accordi.

Si consiglia agli studenti interessati di chiedere informazioni ai docenti responsabili su:

- i criteri di selezione;
- il contenuto dei programmi;
- i corsi da seguire;
- gli esami da sostenere all'estero ed il loro possibile riconoscimento.

Per gli adempimenti amministrativi (compilazione modulo di domanda, durata del soggiorno, contatti con le Università di destinazione per la registrazione e la ricerca dell'alloggio, entità della borsa e liquidazione) rivolgersi direttamente all'Ufficio Relazioni Internazionali, III Edificio Polifunzionale via F. De Sanctis, Campobasso, oppure tramite e-mail [relazint@unimol.it](mailto:relazint@unimol.it).

Al termine del periodo di studio all'estero l'Università ospitante deve fornire agli studenti ed all'Università del Molise un certificato che conferma che il programma concordato è stato svolto ed un documento attestante i risultati ottenuti.

Non devono essere applicate agli studenti tasse di iscrizione universitaria presso le sedi ospitanti (tasse di iscrizione a corsi, tasse di esami, spese per l'uso dei laboratori, biblioteche, ecc.) e devono essere mantenute agli studenti le facilitazioni e le borse di studio cui hanno diritto nel loro Paese.

L'Università del Molise continuerà a richiedere tuttavia il pagamento delle tasse di iscrizione agli studenti che partono per un periodo di mobilità all'estero.

## CENTRO LINGUISTICO DI ATENEO

Il Centro Linguistico di Ateneo (CLA) dell'Università del Molise organizza corsi di lingue straniere moderne per studenti, docenti e non docenti dell'Ateneo, corsi di lingua italiana per studenti Erasmus (italiano L2), e corsi professionalizzanti per l'esterno.

Organizza corsi di formazione e aggiornamento per l'insegnamento delle lingue straniere. Favorisce lo studio delle lingue moderne e delle cosiddette microlingue (lingua della amministrazione, inglese giuridico, inglese scientifico).

Promuove il plurilinguismo e attività di ricerca su temi collegati alla mobilità internazionale delle

persone. Pianifica incontri, seminari, dibattiti, conferenze sulle lingue, destinati ad un pubblico vario e diversificato, interno ed esterno all'Ateneo.

Favorisce rapporti e promuove collaborazioni con istituzioni universitarie e non, operanti a livello, certifica l'apprendimento delle lingue moderne in coerenza con gli obblighi previsti dalla riforma didattica nel rispetto di standard di insegnamento definiti dal Quadro Comune Europeo di Riferimento.

Fornisce servizi, attraverso appositi contratti o convenzioni, ad enti pubblici o privati nell'ambito delle finalità istituzionali e del C.L.A. come definite per Statuto. Il C.L.A. è iscritto all'associazione che riunisce i Centri linguistici universitari in tutta Italia (AICLU). L'AICLU è a sua volta membro del CERCLES (Confédération Européenne des Centres de Langues de l'Enseignement Supérieur), Associazione Internazionale che riunisce tutte le associazioni nazionali che si occupano di didattica delle lingue straniere.

Il Centro Linguistico di Ateneo ha sede a Campobasso in via F. De Sanctis presso il II Edificio Polifunzionale.

E-mail: [centrolinguistico@animol.it](mailto:centrolinguistico@animol.it) - tel. 0874 404377

## SERVIZI AGLI STUDENTI

### SERVIZI DI SOSTEGNO ECONOMICO

L'attività del Settore Diritto allo Studio si articola in tre grandi tipologie di intervento:

- a) interventi a favore degli studenti
- b) rapporti con l'Ente regionale per il diritto allo studio (E.S.U.)
- c) tasse e contributi universitari

#### a) INTERVENTI A FAVORE DEGLI STUDENTI

- \* **ESONERO TOTALE E/O PARZIALE DELLE TASSE E DEI CONTRIBUTI SECONDO QUANTO STABILITO NEL REGOLAMENTO TASSE E CONTRIBUTI**

Ogni anno accademico viene emanato il Regolamento Tasse e Contributi nel quale vengono disciplinate tutte le tipologie di esonero totale e/o parziale che possono essere concesse agli studenti iscritti presso l'Ateneo in possesso dei requisiti richiesti.

- \* **RIMBORSO PARZIALE DELLE TASSE UNIVERSITARIE**

(contributi del MIUR – Art. 4 del D.M. n.198/2003)

A seguito dell'emanazione del D.M. n. 198/2003, con il quale è stato costituito il "Fondo per il sostegno dei giovani e per favorire la mobilità degli studenti", il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca assegna un contributo da utilizzare per il rimborso parziale delle tasse universitarie a favore degli studenti.

### SERVIZI MEDICI

Gli studenti dell'Università del Molise fuori sede, domiciliati a Campobasso, Isernia e Termoli, possono usufruire dell'assistenza medica sanitaria presentando la richiesta presso le rispettive sedi dei Distretti Sanitari. Presso tali uffici si potrà effettuare la scelta del medico curante esibendo il libretto sanitario della ASL di provenienza ed il certificato di iscrizione all'Università del Molise.

### SERVIZI PER STUDENTI CON ESIGENZE SPECIALI

È operativo presso l'Ateneo il centro per l'accoglienza e l'orientamento degli studenti diversamente abili, istituito per offrire e garantire un servizio di accoglienza, assistenza e integrazione all'interno del mondo universitario.

Lo studente diversamente abile che presenta richiesta del servizio può usufruire del tutor alla pari, ossia di uno studente dell'Università del Molise che ha il compito di supportare l'attività di studio del soggetto diversamente abile, nonché di facilitarne gli spostamenti all'interno delle strutture universitarie.

### PRESTITO D'ONORE

L'Università del Molise mette a disposizione degli studenti meritevoli ed economicamente svan-



taggiati, un "prestito d'onore", cioè un finanziamento per portare a termine nel miglior modo e nel più breve tempo possibile il proprio percorso di studi.

#### COLLABORAZIONI RETRIBUITE PER SERVIZI DI SUPPORTO ALLE STRUTTURE DI ATENEEO

È previsto un contributo, a fronte di una collaborazione part-time, per gli studenti più meritevoli. Le collaborazioni a tempo parziale riguardano i servizi di informazione e di tutoraggio da effettuarsi presso le strutture universitarie e per favorire la fruizione delle sale studio e di altri servizi destinati agli studenti.

#### b) RAPPORTI CON L'ENTE REGIONALE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO (ESU)

L'attività di consulenza ed orientamento per l'accesso ai benefici destinati agli studenti capaci, meritevoli e privi di reddito viene svolta dal Settore Diritto allo Studio, in collaborazione con l'Ente Regionale per il Diritto allo Studio (E.S.U.). L'Ente per il Diritto allo Studio Universitario (E.S.U. - [www.esu.molise.it](http://www.esu.molise.it)) ogni anno mette a disposizione degli studenti più meritevoli e con un reddito familiare basso, borse di studio ed eroga contributi per l'alloggio dei fuori sede, per il servizio mensa e per il prestito librario. In collaborazione con l'Università, l'E.S.U. contribuisce anche al finanziamento della mobilità internazionale degli studenti in ambito europeo. Sono inoltre previsti altri incentivi, come l'esenzione da tasse e contributi per gli studenti che conseguono il diploma di scuola media secondaria con il massimo dei voti e premi di laurea per gli studenti che completano il ciclo di studi nei tempi prestabiliti.

#### c) TASSE E CONTRIBUTI UNIVERSITARI

Gli studenti mediante dichiarazioni sostitutive di certificazione del reddito e del patrimonio ottemperano, per ogni anno accademico, alla richiesta degli esoneri totali e/o parziali dalle tasse e dai contributi universitari. Gli esoneri sono attribuiti sulla base della commistione di determinati requisiti di reddito, di patrimonio e di merito. Ogni anno accademico viene redatto un Regolamento tasse e contributi universitari elaborato di concerto con l'Osservatorio per il diritto allo studio ed approvato dagli Organi decisionali dell'Ateneo. Sono previste due rate, di cui, una da versare alla scadenza delle iscrizioni e l'altra il 30 giugno di ogni anno.

Per la richiesta degli esoneri gli studenti sono supportati dalla consulenza fiscale dell'Agenzia delle Entrate, con la quale l'Università del Molise ha stipulato per ogni anno accademico una Convenzione che prevede, la raccolta, l'assistenza e la consulenza fiscale delle autocertificazioni. Per informazioni relative a tutti i benefici legati al Diritto allo Studio si invita a contattare gli Sportelli dell'E.S.U. Molise presso le sedi di:

Campobasso, via F. De Sanctis, III Ed. Polifunzionale  
tel. 0874 404759 - fax 0874 98700

Orari di apertura al pubblico:  
Martedì e Giovedì 9.00 - 12.00

Campobasso, traversa via Zurlo, 2/A  
tel. 0874 698146 - fax 0874 698147

Isernia, via Berta, 1 c/o Palazzo della Provincia  
tel. 0865 412074

Termoli, via Duca degli Abruzzi, c/o Università del Molise  
tel. 0875 708195

Orari di apertura al pubblico:

Lunedì e Mercoledì 9.00 - 13.00 15.30 - 16.30

Martedì, Giovedì e Venerdì 9.00 - 13.00

**Sito internet:** [www.esu.molise.it](http://www.esu.molise.it)

**e-mail:** [esu@aliseo.it](mailto:esu@aliseo.it)

## **INFORMAZIONI GENERALI PER GLI STUDENTI**

### ALLOGGIO

L'istituto Autonomo Case Popolari (I.A.C.P.) della provincia di Campobasso annualmente bandisce un concorso per l'assegnazione di mini alloggi riservati a studenti universitari in possesso di determinati requisiti definiti dal bando stesso. Per informazioni più dettagliate rivolgersi agli uffici dell'I.A.C.P. in Via Montegrappa, 23 a Campobasso - sito internet: [www.iacpcampobasso.it](http://www.iacpcampobasso.it) - tel. 0874 49281 - fax 0874 65621.

È stato di recente inaugurato il Collegio Medico della Facoltà di Medicina e Chirurgia in località Tappino, con alloggi riservati agli studenti ammessi al primo anno del Corso di Laurea specialistica/magistrale in Medicina e Chirurgia e per gli studenti iscritti agli anni successivi al primo del medesimo Corso di Laurea.

È in fase di realizzazione, la casa dello studente in via Gazzani nei pressi della Biblioteca d'Ateneo.

## RISTORAZIONE/MENSA

Il servizio di ristorazione è rivolto agli studenti Unimol e consente di fruire di pasti a tariffe agevolate nei locali convenzionati. L'E.S.U. Molise disciplina le modalità di accesso al servizio attraverso il proprio bando pubblicato annualmente.

### Ristorazione sede di Campobasso

RISTORANTE	SEDE	TELEFONO	CHIUSURA
"IL GALLO NERO"	Via Albino, 4 - Campobasso	0874. 311555	domenica
"SELF SERVICE D'ELI"	Via Albino, 5/7 - Campobasso	0874. 310338	domenica
"LUDOVICA"	Via Manzoni, 71/F - Campobasso	0874. 97677	domenica
"ANDRIANO" LUCIO & F. "	V. le Manzoni - Campobasso	0874. 438027	domenica
"MOLISE BAR TRATTORIA"	Via Cavour, 13 Campobasso	0874. 90315	sab. sera, dom.
"LA PERGOLA"	C. so Bucci, 44 Campobasso	0874. 92848	
"SPRIS"	Via Ferrari, 82 Campobasso	0874. 484828	lunedì
"LA PIRAMIDE"	Via Principe di Piemonte, 131 CB	0874. 438656	lunedì

#### Pizzeria:

RISTORANTE	SEDE	TELEFONO	CHIUSURA
"ASTERIX"	Via G. Vico 61/63 Campobasso	0874. 412999	
"LA PERGOLA"	C. so Bucci, 44 Campobasso	0874. 92848	
"LA PIRAMIDE"	Via Principe di Piemonte, 131 CB	0874. 438656	lunedì
"PALAZZO"	Via Mons. Bologna, 28 - CB	0874. 91095	domenica
"SPRIS"	Via Ferrari, 82 Campobasso	0874. 484828	lunedì

### Ristorazione sede di Isernia

RISTORANTE	SEDE	TELEFONO	CHIUSURA
"DI & DI"	Località Nunziatella s. n. c. - Isernia	0865. 415416	domenica
"PETIT CAFE"	Via XXIV Maggio, 6 Isernia	0865. 414549	domenica

#### Pizzeria:

RISTORANTE	SEDE	TELEFONO	CHIUSURA
"DI & DI"	Local. Nunziatella s. n. c. - Isernia	0865. 415416	domenica
"EASY BAR"	Via S. Ippolito, 29 Isernia	0865. 414883	sab. pom., dom.
"PETIT CAFE"	Via XXIV Maggio, 6 Isernia	0865. 414549	domenica

### Ristorazione sede di Termoli

RISTORANTE	SEDE	TELEFONO	CHIUSURA
"IL BUONGUSTAIO"	V. le Trieste, 44/46 Termoli	0875. 701726	domenica
"LO SQUALO BLU"	Via De Gasperi, 49 Termoli	0875. 703865	lunedì
"DA ROSARIA"	Via Martiri della R. za, 41 Termoli	0875. 706331	

#### Pizzeria:

RISTORANTE	SEDE	TELEFONO	CHIUSURA
"IL BUONGUSTAIO"	V. le Trieste, 44/46 Termoli	0875. 701726	domenica
"DA ROSARIA"	Via Martiri della R. za, 9 Termoli	0875. 706331	

## **STRUTTURE E SERVIZI DI SUPPORTO ALLA DIDATTICA**

### **AULE STUDIO ED AULE INFORMATICHE**

All'interno di ogni Facoltà sono disponibili aule studio, dove poter studiare e confrontarsi. L'Ateneo ha messo a disposizione degli studenti diverse aule multimediali per la navigazione in internet, per l'utilizzo di programmi per l'elaborazione dei testi, di fogli elettronici, di database e di presentazioni multimediali.

Tramite le postazioni si può accedere ai servizi on line riservati agli studenti (immatricolazioni, stampa bollettini per il pagamento delle tasse universitarie, iscrizione esami, stampa questionario almlaurea, etc.). L'utilizzo delle risorse è controllato mediante processo di autenticazione del singolo utente e contestuale annotazione di presenza su apposito registro cartaceo.

### **Le Aule informatiche:**

#### **Sede Campobasso**

- Biblioteca di Ateneo: al piano terra della struttura ci sono 24 postazioni internet. Gli orari di apertura sono dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13.30 dal lunedì al giovedì pomeriggio dalle 15.00 alle 18.40.

- Facoltà di Giurisprudenza: al 1° piano sono a disposizione 23 pc connessi in rete. Gli orari di apertura sono dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00, ed il lunedì e mercoledì pomeriggio dalle 15.00 alle 17.30.

- Facoltà di Economia: è presente una vera e propria area multimediale con 54 pc. Gli orari di apertura sono dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13.25 e dalle 15.00 alle 18.50.

- Facoltà di Medicina e Chirurgia: al piano terra sono a disposizione 16 pc. Gli orari di apertura sono dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 13.30 e dalle 15.00 alle 20.00.

#### **Sede Isernia**

- Ex Palazzo Vescovile – Via Mazzini sono a disposizione 7 pc. Gli orari di apertura sono dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 14.00 e dalle 15.00 alle 18.30 nel pomeriggio.

- A Palazzo Orlando sono presenti 9 pc. Gli orari di apertura sono dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 19.00

#### **Sede Pesche**

In località Fonte Lappone sono state allestite due aule la prima con 19 pc e la seconda con 27 pc. Gli orari di apertura sono il lunedì, il martedì ed il giovedì dalle 9.00 alle 18.00, mentre mercoledì e venerdì l'aula è aperta dalle 9.00 alle 14.00.

#### **Sede Termoli**

Via Duca degli Abruzzi sono a disposizione 30 pc e stampante in rete. Gli orari di apertura sono dal lunedì alla venerdì dalle 8.30 alle 13.00, e dal lunedì al giovedì pomeriggio dalle 15.00 alle 17.00.

## CENTRO DI DOCUMENTAZIONE EUROPEA

Il Centro di Documentazione Europea è stato istituito nel 1995 presso l'Ateneo molisano con una convenzione tra la Commissione Europea e l'Università degli Studi del Molise. Mette a disposizione degli studenti, dei professori e ricercatori del mondo accademico e del pubblico in generale, le fonti informative sull'Unione Europea. Lo scopo è di promuovere e sviluppare l'insegnamento e la ricerca sull'integrazione europea e di accrescere la trasparenza sulle politiche dell'UE. La sede si trova presso la Biblioteca di Ateneo dell'Università degli Studi del Molise.

## TUTOR DI ORIENTAMENTO

Nella prospettiva di agevolare l'inserimento della matricola nell'organizzazione universitaria, e con l'obiettivo di sostenere attivamente la sua vita accademica lungo tutto il percorso di studi, l'Università degli Studi del Molise istituisce il servizio di tutorato. Le funzioni di coordinamento, di promozione e di supporto alle attività di tutorato vengono esercitate, all'interno di ogni facoltà, da una apposita Commissione per il tutorato. Tale Commissione è nominata dal Consiglio di Facoltà ed è composta da almeno cinque membri (un professore di prima fascia, un professore di seconda fascia, un ricercatore e due studenti, proposti dalle rappresentanze studentesche presenti nei Consigli di Facoltà). Le attività di tutorato sono rivolte a tutti gli studenti. Lo scopo è assistere lo studente affinché consegua con profitto gli obiettivi del processo formativo, orientarlo all'interno dell'organizzazione e dei servizi universitari, individuare i mezzi per un corretto e proficuo utilizzo delle risorse e dei servizi accademici (aule, biblioteche, organi amministrativi, borse di studio). Le attività di tutorato rientrano tra i compiti dei professori di prima e seconda fascia e dei ricercatori. Possono essere affidate anche ai dottorandi, agli assegnisti di ricerca, agli studenti iscritti all'ultimo anno di corso, selezionati con un apposito bando. È attivo un tutorato specializzato per gli studenti portatori di handicap, eventualmente affidato agli studenti stessi. Ogni anno il Consiglio di Facoltà renderà nota a ogni tutor la lista degli studenti immatricolati che entreranno a far parte della relazione tutoriale con il docente e che si aggiungeranno agli studenti già inseriti nel rapporto tutoriale negli anni precedenti. Il metodo di assegnazione del tutor agli studenti immatricolati è casuale. Lo studente, all'inizio di ciascun anno accademico, può chiedere il trasferimento del rapporto tutoriale ad altro docente presentando apposita istanza alla Commissione per il tutorato costituita ai sensi dell'art.1 del presente Regolamento, presso ciascuna Facoltà. Ogni tutor compilerà, alla fine dell'anno accademico, una breve relazione sull'andamento delle attività tutoriali.

## ATTIVITÀ CULTURALI, RICREATIVE E SPORTIVE

### CENTRO UNIVERSITARIO SPORTIVO

Il C.U.S. Molise è un ente affiliato al Centro Universitario Sportivo Italiano (C.U.S.I.), che svolge attività sportive nelle università italiane.

Il Centro Sportivo Universitario (C.U.S. Molise) offre una vasta serie di servizi sportivi in grado di soddisfare tutte le esigenze degli studenti. Numerose sono le infrastrutture proprie o convenzionate che vengono messe a disposizione degli studenti che intendono praticare lo sport a livello agonistico o amatoriale. Le principali attività sportive praticabili sono atletica leggera, calcio, calcio a 5, nuoto, pallavolo, sci, tennis, vela.

Attraverso la stipula di convenzioni con altre strutture sportive, il C.U.S. garantisce una vasta scelta di attività. All'interno delle sedi universitarie sono presenti campi di calcetto e tennis.

È in fase di realizzazione il palazzetto dello sport all'interno del campus universitario di Vazzieri a Campobasso e una nuova palestra nella sede universitaria di Pesche.

Strutture gestite dal C.U.S. Molise:

#### **Campobasso:**

- \* Palestra di Ateneo
- \* Campi Polivalenti I Edificio Polifunzionale

#### **Isernia:**

- \* Palestra di Ateneo
- \* Struttura sportiva polivalente Comune di Pesche (Is)

#### **Termoli:**

- \* Convenzioni con strutture sportive

#### **Attività agonistica**

- \* Basket Campionato Serie D Maschile
- \* Volley Campionato 1^ Divisione Femminile
- \* Calcio a 5 Campionato serie C/1 Maschile
- \* Atletica
- \* Calcio campionati esordienti e allievi

#### **Settori giovanili**

- \* Scuola Calcio
- \* Mini Basket
- \* Mini Volley
- \* Danza Moderna e hip hop
- \* Karate
- \* Coreographic dance
- \* Baseball

- \* Tennis
- \* Freasbe

### **Corsi palestra di Ateneo**

- \* Total body
- \* Aerobica
- \* Yoga
- \* Cardio-fitness
- \* Spinning
- \* Ginnastica a corpo libero
- \* Karate
- \* Cardio Combat
- \* Balli Caraibici
- \* Balli latino-americani
- \* Jeet kune do - Kali
- \* Pilates

### **Attività promozionali**

- \* Convenzioni Palestre
- \* Convenzioni impianti sciistici
- \* Convenzioni piscine
- \* Manifestazioni sportive
- \* Campionati Universitari Nazionali
- \* Tornei interfacoltà
- \* Campus invernali/estivi C.U.S.I.
- \* Summer C.U.S.

Le segreterie C.U.S. sono a disposizione degli studenti per chiarimenti e informazioni sulle attività sportive organizzate.

La segreteria generale del C.U.S. Molise è situata in via Gazzani snc, presso la Biblioteca d'Ateneo a Campobasso.

E-mail: [cusmolise@unimol.it](mailto:cusmolise@unimol.it) - sito internet: [www.cusmolise.it](http://www.cusmolise.it)  
tel/fax 0874 412225 - fax 0874 4122 - tel. 0874 404980

### **CORO DELL'UNIVERSITÀ**

Il Coro dell'Università degli Studi del Molise nasce nel 2002 grazie alla fittiva ed entusiastica iniziativa del Professore Giuseppe Maiorano su invito del Rettore Giovanni Cannata. Da circa due anni è diretto da Gennaro Continillo.

La filosofia su cui si basa il progetto corale si contraddistingue per uno spiccato spirito di socialità e condivisione, che si lega alla vera e propria attività di formazione e crescita musicale. Il Coro dell'Ateneo molisano opera in stretta simbiosi con il mondo accademico esibendosi alle più rilevanti manifestazioni istituzionali tenutesi dal 2003 ad oggi, quali l'inaugurazione dell'Anno

Accademico. Obiettivo essenziale promuovere l'attività e la passione musicale presso gli studenti dell'Ateneo e non solo. Dai suoi esordi è cresciuto sia in termini numerici (oltre 30 unità) sia in termini di qualità e professionalità musicale. Esso rappresenta un'importante attività culturale promossa dall'Ateneo molisano.

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

tel. 0874/404702 - 347/5769811

## CENTRO UNIVERSITARIO TEATRALE

Il C.U.T. (Centro Universitario Teatrale), nato il 9 ottobre 1997, non ha fini di lucro ed ha come scopo primario quello di svolgere attività teatrale ed ogni altra finalizzata al raggiungimento dello scopo sociale nel campo della promozione e produzione artistica e culturale. L'obiettivo è diffondere la cultura del teatro nelle Scuole e nell'Università. Le attività svolte: laboratori teatrali stabili, spettacoli, ricerca, seminari, convegni e mostre.

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

tel. 087404457

## ASSOCIAZIONI STUDENTESCHE

L'Associazione Culturale Studenti Universitari Molisani nasce a Campobasso nel 1993. È un'associazione senza fini di lucro ed ha lo scopo di svolgere attività culturale in vari settori. L'Associazione nasce come luogo di gestione socializzata e democratica della cultura collaborando con gli enti pubblici territoriali e con le varie associazioni e organizzazioni. Svolge la sua attività con istituti e strutture universitarie, operando in collaborazione con docenti, non docenti e studenti.

Il raggiungimento di questi scopi avverrà mediante:

- la promozione, l'organizzazione e la produzione di spettacoli teatrali, attività musicali, proiezioni cinematografiche, mostre, corsi di tecnica teatrale, fotografica, seminari, dibattiti, conferenze, incontri, scambi culturali.
- attività informativa rivolta agli studenti attraverso la pubblicazione di giornali universitari, l'uso della rete Internet, la divulgazione di progetti di studio.

Le Associazioni Universitarie riconosciute dalla Commissione d'Ateneo e operanti sono:

- AEGEE - Termoli (Association des Etats Generaux de l'Europe Termoli) -  
sito internet: [www.aegee.it](http://www.aegee.it).

Lo scopo dell'associazione è quello di promuovere l'ideale di una Europa unita attraverso il mondo studentesco, tra i giovani europei, incoraggiando i contatti, la collaborazione e l'integrazione tra gli studenti universitari di tutti i paesi del vecchio continente.

- AISA-Isernia (Associazione Italiana Scienze Ambientali - Sezione Molise) -  
sito internet: [www.Aisamolise.altervista.org](http://www.Aisamolise.altervista.org) - e-mail: [aisaisernia@email.it](mailto:aisaisernia@email.it).

L'Aisa è un'associazione professionale senza fini di lucro, formata da laureati e studenti del corso di laurea in Scienze Ambientali (SA), Scienze e Tecnologie per l'Ambiente (STA), Scienze e Tecnologie per l'Ambiente ed il Territorio (STAT) e da tutti coloro che condividono, apprezzano e



fanno crescere le premesse ed i risultati della ricerca pubblica e privata e dell'istruzione universitaria dedicata alle scienze dell'ambiente.

AUSF (Associazione Universitaria Studenti Forestali Molise)

L'Associazione opera nell'ambito del Laboratorio di Ecologia e Geomatica Forestale, presso la Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali dell'Università del Molise in Località Fonte Lappone a Pesche (Is).

E-mail: cardosan@libero.it - tel. 3483227384

#### ASSOCIAZIONE CHI-RHO

Nata nel 1997, l'Associazione Culturale Universitaria, CHI-RHO ha come obiettivo quello di contribuire allo sviluppo sociale e culturale degli studenti dell'Università del Molise attraverso un'attività informativa sull'offerta didattica e sulla vita universitaria in genere. L'Associazione organizza momenti di libera aggregazione, seminari, incontri, mostre.

Sede Campobasso in via F. De Sanctis (III Edificio polifunzionale c/o Ufficio dei Rappresentanti della Facoltà di Agraria).

E-mail: associazionechirho@yahoo.it - tel. 0874 404876

#### Casa CHI – RHO

Il servizio "Casa CHI - RHO" è un'iniziativa svolta all'interno del Banchetto Informazioni Matricole ed è un punto d'incontro tra la domanda e l'offerta immobiliare per gli studenti universitari. Il servizio è completamente gratuito.

E-mail: casachirho@yahoo.it

#### CIRCOLO UNIVERSITARIO MOLISANO

Il Circolo Universitario Molisano (C.U.M.) è un'associazione culturale e ricreativa universitaria che intende promuovere e favorire la crescita e l'aggregazione degli studenti universitari attraverso la promozione e la gestione di iniziative culturali e ricreative da svolgere nel tempo libero. Gli studenti universitari hanno a disposizione sale studio, biliardi, televisori, canali SKY e computer con connessione ad internet.

## Corso di Laurea in Dietistica

Via Giovanni Paolo II Contrada Tappino - Campobasso  
www.unimol.it

Classe delle Lauree Sanitarie: SNT3

Titolo rilasciato: Laurea

### Parere delle parti sociali

L'offerta formativa della Facoltà di Medicina e Chirurgia, incluso il Corso di Laurea in Dietistica, è stata discussa con le parti sociali in occasione della Conferenza di Ateneo 2007, con parere positivo da parte delle stesse, come riportato nel verbale redatto in occasione dell'incontro in data 10 dicembre 2007.

### Requisiti di ammissione

Per iscriversi al corso di laurea triennale in dietistica bisogna essere in possesso del diploma di maturità quinquennale. L'accesso al corso è a numero programmato; per iscriversi al primo anno bisogna superare una prova di ammissione su argomenti di: logica e cultura generale, biologia, chimica, fisica e matematica.

Al momento dell'uscita del bando verrà specificato il peso che verrà attribuito al risultato del test e l'eventuale peso attribuito al risultato dell'Esame di Stato.

### Prerequisiti consigliati

(conoscenze richieste per l'accesso - art.6 D.M. 509/99 - per le quali è prevista una verifica).  
Conoscenze di base di: Matematica, Fisica, Chimica, Biologia.

### Presentazione della Domanda di ammissione:

Il termine per la presentazione della domanda di partecipazione alla prova di selezione e la data della prova di selezione verranno indicati sul relativo bando di selezione che sarà pubblicato sul sito ([www.unimol.it](http://www.unimol.it)) dell'Università degli Studi del Molise.

### Obiettivi formativi e professionali

I laureati in Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista) sono, ai sensi della legge 10 agosto 2000, n. 251, articolo 3, comma 1, operatori delle professioni sanitarie dell'area tecnico-diagnostica e dell'area tecnico-assistenziale che svolgono, con autonomia professionale, le procedure tecniche necessarie all'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 inoltre saper utilizzare almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali. In particolare, i laureati nella classe, in funzione dei suddetti percorsi formativi, devono raggiungere le competenze professionali di seguito indicate e specificate riguardo ai singoli profili identificati con provvedimenti della competente autorità ministeriale. Il raggiungimento delle competenze professionali si attua attraverso una formazione teorica e pratica che includa anche l'acquisizione di competenze comportamentali e che venga conseguita nel contesto lavorativo specifico di ogni profilo, così da garantire, al termine del percorso formativo, la piena padronanza di tutte le necessarie competenze e la loro immediata spendibilità nell'ambiente di lavoro. Particolare rilievo, come parte integrante e qualificante della formazione professionale, riveste l'attività formativa pratica e di tirocinio clinico, svolta con la supervisione e la guida di tutori professionali appositamente assegnati, coordinata da un docente appartenente al più elevato livello formativo previsto per ciascun profilo professionale e corrispondente alle norme definite a livello europeo ove esistenti.

Gli obiettivi didattici specifici del corso prevederanno 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. Tali conoscenze applicate saranno sviluppate in particolare collaborando con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di alimentazione, elaborando, formulando ed attuando le prescrizioni dietetiche controllandone l'accettabilità da parte del paziente; collaborando con altre figure al trattamento multidisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare, studiando ed elaborando la composizione di razioni alimentari atte a soddisfare i bisogni nutrizionali di gruppi di popolazione e pianificando l'organizzazione dei servizi di alimentazione di comunità di sani e di malati.

Grazie anche ad un'attenta formazione psicologica il laureato in dietistica acquisirà abilità nel prendersi cura con rispetto e disponibilità dei pazienti e dei loro familiari dimostrando doti di altruismo e di umanità.

Il percorso formativo sarà integrato e qualificato attraverso l'attività formativa pratica e di tirocinio clinico, svolta con la supervisione e la guida di tutori professionali e finalizzato allo specifico profilo professionale del dietista. Il tirocinio teorico pratico-applicativo consentirà al laureato di acquisire le conoscenze relative alla valutazione dello stato di nutrizione di un soggetto mediante valutazione della composizione corporea utilizzando tecniche diverse, dall'antropometria alla plicometria, alla bioimpedenziometria etc. Inoltre, saranno acquisite le conoscenze pratiche per la valutazione del dispendio energetico di base e in attività utilizzando specifici software e saranno elaborati schemi dietetici a partire dall'anamnesi alimentare alla formulazione di specifiche diete per diverse fasce di età, alla composizione degli alimenti ed nel campo epidemiologico come sorveglianza nutrizionale. Tra le altre, queste competenze, permetteranno al laureato in Dietistica di applicarle in ambito lavorativo con responsabilità, attendibilità, affidabilità e consapevolezza sia in modo autonomo sia in collaborazione con un'equipe composta da figure sani-

tarie con competenze diversificate.

c) Capacità di attuare interventi d'impostazione dietetica per una corretta alimentazione su soggetti in ambienti quali ospedali, case di cura, residenze assistite, centri benessere ecc sviluppando temi dietetici adeguati e rispondenti alle esigenze nutrizionali in funzione dello stato di salute, dello stato fisiologico, dell'età etc.

Padronanza delle risorse disponibili con le tecnologie per reperire le informazioni e le conoscenze utili all'aggiornamento e all'accrescimento culturale.

Sviluppo di capacità nell'utilizzo di software specifici a supporto pratico nell'elaborazione di terapie dietetiche e/o valutazione dello stato nutrizionale del paziente.

Capacità nel formulare giudizi critici sui casi e sui pazienti, nel proporre iniziative originali per la soluzione dei problemi (problem solving).

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. Saranno, infatti, previsti interventi nei quali il singolo studente relazionerà su argomenti specifici di nutrizione e di dietetica ai propri colleghi e ai docenti. In tali occasioni sarà sottolineata l'importanza della chiarezza dell'esposizione e della validità degli argomenti trattati.

Capacità di svolgere attività nel contesto territoriale di attività di prevenzione primaria attraverso interventi finalizzati a sensibilizzare e ad ampliare le conoscenze sull'importanza di una corretta alimentazione. In particolare svilupperà opportune attività didattico-educative e di informazione indirizzate alla diffusione di principi di alimentazione corretta tale da consentire il recupero e il mantenimento di un buono stato di salute del singolo, della collettività e di gruppi di popolazione. In particolare questa attività prevederà un lavoro di equipe che consentirà di potenziare le capacità lavorative del singolo individuo integrandole con quelle del gruppo di lavoro.

Sviluppo di capacità adeguate nell'interloquire con competenza e adeguatezza di forma e contenuto con i componenti di una equipe sanitaria multidisciplinare nelle figure di medici, infermieri, operatori sanitari e colleghi sulle condizioni dei soggetti con disabilità nutrizionali, sui progressi, sulle criticità incontrate e sulle condizioni ambientali rilevanti per il raggiungimento degli obiettivi del programma di intervento nutrizionale.

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 notevoli 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 corso di perfezionamento post-laurea.

**Organizzazione** (Presidente, V. Presidente, Consiglio, docenti di riferimento)

**Presidente:** Prof. Giancarlo Salvatori

Tel. 0874 404705

E-mail: salvator@unimol.it

**Vice-Presidente:** Prof Maurizio Gasperi

Tel. 0874404853

E-mail: maurizio.gasperi@unimol.it

## Consiglio del Corso di Laurea in Dietistica

Il Consiglio, costituito secondo quanto previsto dallo Statuto, coordina le attività didattiche dell'intero curriculum formativo, avendo la responsabilità complessiva della pianificazione didattica e delle attività dei Docenti di Corso garantendo un'uniforme distribuzione del carico didattico; si fa carico, inoltre, di quanto stabilito dal Regolamento Didattico di Ateneo.

### Consiglio del Corso di Laurea (composizione)

Prof. Andrea Bianco	(andrea.bianco@unimol.it)
Prof. Renata Bracale	(bracale@unimol.it)
Prof. Carlo Campobasso	(carlo.campobasso@unimol.it)
Prof. Graziamaria Corbi	(graziamaria.corbi@unina.it)
Prof. Giorgio De Ritis	(giorgio.deritis@unimol.it)
Prof. Roberto Di Marco	(roberto.dimarco@unimol.it)
Prof. Nicola Ferrara	(nicola.ferrara@unimol.it)
Prof. Silvio Garofano	(silvio.garofalo@unimol.it)
Prof. Guido Grasso	(grasso@unimol.it)
Prof. Germano Guerra	(germano.guerra@unimol.it)
Prof. Simona Iacobelli	(simona.iacobelli@unimol.it)
Prof. Mariano Intriery	(intriery@unimol.it)
Prof. Giampaolo Nicolais	(giampaolo.nicolais@unimol.it)
Prof. Giovannangelo Oriani	(oriani@unimol.it)
Prof. Laura Recchia	(laura.recchia@unimol.it)
Prof. Michela Sammarco	(sammarco@unimol.it)
Prof. Marco Sarchiapone	(marco.sarchiapone@unimol.it)
Prof. Giovanni Villone	(giovanni.villone@unimol.it)

### Sono invitati a partecipare alle sedute del Consiglio di corso di Laurea, con voto consultivo, come previsto dall'art. 5 del Regolamento didattico delle professioni sanitarie, i prof.:

Prof. Giuseppe Calcagno	(giuseppe.calcagno@unimol.it)
Prof. Raffaele Coppola	(coppola@unimol.it)
Prof. Giovanna D'Amico	(giovanna.damico@unimol.it)
Prof. Dario De Medici	(dario.demedici@iss.it)
Prof. Roberto Di Capua	(rdicapua@na.infn.it)
Prof. Luca Guizzardi	(luca.guizzardi@unibo.it)
Prof. Emanuele Marconi	(marconi@unimol.it)
Prof. Gianfranco Panfili	(panfili@unimol.it)
Prof. Sergio Pastò	(dietologianutrizionecb@gmail.com)
Prof. Marianna Storto	(lab.analisi@neuromed.it)
Prof. Danilo Susi	(danilosusi@tin.it)
Prof. Maurizio Tagliatela	(m.tagliatela@unimol.it)
Prof. Paolo Tucci	(paolo.tucci@ingpaolotucci.191.it)

### **Docenti-tutori di riferimento**

Prof. da nominare (Tutor per il III anno di Corso)  
Prof. Carlo Campobasso (Tutor per il II anno di Corso)  
Prof. Michela Sammarco (Tutor per il I anno di Corso)

### **Docenti di riferimento per il tirocinio e componenti della commissione di valutazione del tirocinio**

Prof. Giancarlo Salvatori (Presidente)  
Dr. Renata Bracale  
Dr. Carmen Celi  
Dr. Annamaria Di Brino  
Dr. Cinzia Di Cesare  
Dr. Teresa Manfredi Selvaggi  
Dr. Sergio Pastò  
Dr. Vincenza Pedè  
Dr. Filomena Pizzuto

### **Accesso a studi ulteriori**

Il Corso non prevede attualmente un ulteriore biennio di specializzazione presso la Facoltà di Medicina dell'Università degli Studi del Molise.

## **Profili e 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 in:

- strutture sanitarie, pubbliche o private,
- ditte di catering e di servizi integrati,
- servizi di nutrizione e ristorazione collettiva,
- enti impegnati nel settore dell'educazione alimentare.

### **Quantificazione della domanda a livello nazionale e locale**

Il Fabbisogno a livello nazionale è stato quantificato in 350 unità annuali, a livello locale la Regione Molise ha previsto un fabbisogno di 12 unità.

### **Previsione dell'utenza sostenibile**

La previsione dell'utenza sostenibile è di 12 studenti.

### **Efficacia del curriculum**

Percentuale di laureati che trovano lavoro a 12 mesi dalla laurea: dato non disponibile in quanto il CdL ancora non ha laureati.

### **Articolazione in curricula**

Il Corso di Laurea non è articolato in curricula.

## **Ordinamento e piano degli studi**

La durata normale del Corso di Laurea in Dietistica è di tre anni, articolati in sei semestri. L'attività didattica consiste in lezioni, esercitazioni pratiche, laboratori linguistici ed informatici, seminari, partecipazione a convegni e conferenze, tirocini professionalizzanti, corsi liberi.

Il percorso didattico del primo anno prevede attività formative di base, tirocini esercitativi di base, laboratorio di lingua inglese e attività formative a scelta dello studente (corsi liberi). Nel secondo anno sono previste attività formative caratterizzanti ed integrative, attività formative a scelta dello studente, ed avrà inizio il tirocinio professionale sul campo. Il terzo anno prevede attività formative di tipo prevalentemente professionalizzante ed integrativo, proseguimento del tirocinio professionalizzante anche correlato con la prova finale per il conseguimento della laurea. Le attività di tirocinio professionalizzante sul campo saranno svolte, previa intesa, presso servizi di Dietologia e Nutrizione Clinica di Ospedali e altre strutture del SSN (Servizio Sanitario Nazionale) e di Istituzioni private accreditate, e servizi di ristorazione collettiva e di sorveglianza nutrizionale presenti nel territorio. Queste attività sono svolte con la supervisione di Tutors.

L'apprendimento delle competenze scientifico-tecniche e l'acquisizione delle capacità professionali specifiche sono computati in crediti formativi universitari (CFU), con un totale di 180 CFU nei tre anni, 60 per anno.

## Credito Formativo

Un credito formativo universitario equivale a 25 ore complessive di lavoro di apprendimento richiesto allo studente (lezioni, seminari, studio individuale). In considerazione, dell'elevato contenuto pratico delle attività formative e delle direttive comunitarie concernenti le professioni sanitarie, la frazione dell'impegno orario complessivo riservata allo studio personale o ad altre attività formative di tipo individuale non può essere superiore al trenta per cento.

I CFU per il tirocinio pratico e per la prova finale prevedono un impegno orario di 18 ore e 25 ore rispettivamente.

I CFU di attività didattica formale, comportano 15 ore di lezione; i CFU per attività di laboratorio (esercitazioni pratiche, laboratori d'informatica e bioinformatica, inglese scientifico) e per attività formative a scelta dello studente (corsi liberi), prevedono 18 ore di attività guidata da Docenti.

Le rimanenti ore, fino a 25, sono riservate allo studio e alle rielaborazioni individuali.

Le attività formative, secondo le tabelle ministeriali, sono suddivise in attività di base, caratterizzanti, affini o integrative e altre attività formative, comprensive dei tirocini pratici professionalizzanti. Sono previste inoltre attività formative liberamente scelte dallo studente. Alla prova finale, con la quale si chiude il percorso formativo sono attribuiti un totale di 9 CFU.

L'acquisizione da parte dello studente dei crediti stabiliti per ciascuna attività formativa è subordinata al superamento delle relative prove d'esame o di verifica. Le attività formative di tipo formale di base, caratterizzanti, e affini o integrative, prevedono prove d'esame che danno luogo a votazioni in trentesimi. Per i corsi integrati, articolati in più moduli, al cui svolgimento concorrono più docenti, è individuato un docente, che in accordo con gli altri, presiede al coordinamento delle attività didattiche e della prova d'esame unica con le relative registrazioni.

Per le attività formative di tirocinio pratico applicativo, tenute presso le strutture del CdL e presso i laboratori pubblici e privati, che comportano l'acquisizione di crediti per un totale di 61 CFU e al cui superamento lo studente è tenuto, le relative prove di verifica si concludono con una valutazione graduata. Tale valutazione non rientra nel computo della media delle valutazioni riportate negli esami di profitto, ma entra nella costituzione del voto finale di laurea.

Per il conseguimento della Laurea lo studente deve avere acquisito tutti i crediti previsti (180) ed avere superato le prove di esame e verifica previste e la prova finale.

L'attività didattica relativa al Corso di Laurea in Dietistica è svolta presso le strutture didattiche messe a disposizione della Facoltà di Medicina e Chirurgia, comprese quelle, la cui disponibilità è eventualmente acquisita in regime di convenzione, di stabilimenti eroganti assistenza del Servizio Sanitario Nazionale, sia pubblici che privati. Il dipartimento di Scienze per la Salute, nonché i servizi di dietologia, alimentazione, e nutrizione clinica di strutture sanitarie e non sanitarie convenzionate, dotati di attrezzature tecnico-scientifiche e di competenze in campo nutrizionale, potranno essere pure utilizzati per la formazione professionalizzante e lo svolgimento di tirocini e attività attinenti la prova finale di Laurea.



**Tabella riassuntiva dei Piani di Studio e dei Corsi Integrati con i rispettivi CFU.**

(Tipologia d'insegnamento: B, di base; C, caratterizzante; A, affine e integrativo. SSD, Settore Scientifico Disciplinare del modulo)

**Piano di studio (coorte 2006 - 2007)**

III ANNO Corsi integrati (CFU totali)	SSD e Moduli	Tipologia	CFU
I° Semestre			
Tecniche dietetiche applicate alla endocrinologia e alle malattie del metabolismo (5,0)	MED/13 - Endocrinologia	C	4
	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	C	1
Tecniche dietetiche applicate alla medicina preventiva e clinica (6,0)	MED/09 - Medicina interna	C	4
	ING-INF/05 - Informatica per dietistica	C	1
	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	C	1
Tecniche dietetiche applicate alle malattie dell'apparato cardiovascolare e respiratorio (6,0)	MED/49 - Dieta e malattie dell'apparato cardiovascolare	C	2
	MED/10 - Malattie dell'apparato respiratorio	C	3
	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	C	1
II° Semestre			
Tecniche dietetiche applicate alla patologia internistica e pediatrica (9,0)	MED/09 - Medicina interna	C	3
	MED/38 - Pediatria generale e specialistica	C	2
	MED/15 - Malattie del sangue	C	3
	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	C	1
Tecniche dietetiche applicate alla nefrologia (4,0)	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	C	4
Didattica opzionale (a scelta dello studente)			3
Tirocinio professionalizzante			18
Prova finale			9

## Piano di studio (coorte 2007 – 2008)

Il ANNO Corsi integrati (CFU totali)	SSD e Moduli	Tipologia	CFU
I° Semestre Medicina Legale e del Lavoro (4,0)	MED/43 - Medicina legale	C	4
Fondamenti di Medicina (6,0)	MED/09- Medicina interna BIO/14 - Farmacologia generale BIO/14 - Farmacotossicologia speciale per dietistica BIO/12 - Principi di diagnostica di laboratorio per la dietistica	C C C B	2 1 1 2
Principi di Nutrizione Clinica, attività fisica e prevenzione delle malattie metaboliche (3,0)	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate MEDF/01 - Attività fisica e prevenzione delle malattie metaboliche	C C	2 1
Scienze e tecniche dietetiche applicate alle malattie dell'apparato digerente (6,0)	MED/12 - Gastroenterologia AGR/16 - Alimenti probiotici MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	A A C	3 1 2
II° Semestre Igiene e Microbiologia Medica (5,0)	MED/42 Igiene degli alimenti MED/42 - Epidemiologia e prevenzione delle patologie alimentari MED/07 - Microbiologia Medica	C C C	2 2 1
Management aziendale (6,0)	SPS/07 - Sociologia generale SECS-P/10 - Organizzazione aziendale ING-INF/05 - Sistemi di elaborazione delle informazioni	A A A	2 3 1
Disturbi del Comportamento Alimentare (7,0)	M-PSI/01 - Psicologia clinica MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate MED/25 – Psichiatria	C C A	2 1 4
Didattica opzionale (a scelta dello studente) Tirocinio professionalizzante			2 21

III ANNO Corsi integrati (CFU totali)	SSD e Moduli	Tipologia	CFU
I° Semestre			
Tecniche dietetiche applicate alla endocrinologia e alle malattie del metabolismo (6,0)	MED/13 – Endocrinologia MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	C C	4 2
Tecniche dietetiche applicate alla medicina preventiva e clinica (6,0)	MED/09 - Medicina interna ING-INF/05 - Informatica per dietistica MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	C B C	4 1 1
Tecniche dietetiche applicate alle malattie dell'apparato cardiovascolare e respiratorio (6,0)	MED/49 - Dieta e malattie dell'apparato cardiovascolare Malattie dell'apparato respiratorio MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	C A C	2 3 1
II° Semestre			
Tecniche dietetiche applicate alla patologia internistica e pediatrica (9,0)	MED/09 - Medicina interna MED/38 – Pediatria generale e specialistica MED/15 - Malattie del sangue MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	C C A C	3 2 3 1
Tecniche dietetiche applicate alla nefrologia, alle patologie chirurgiche e alla nutrizione enterale e parenterale (2,0)	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	C	2
Didattica opzionale (a scelta dello studente)			3
Tirocinio professionalizzante			19
Prova finale			9

## Piano di studio (coorte 2008 – 2009)

I ANNO Corsi integrati (CFU totali) I° Semestre	SSD e Moduli	Tipologia	CFU
Discipline scientifiche propedeutiche (6)	ING-INF/05 – Elementi di informatica	A	2
	FIS/07- Fisica Applicata	B	2
	SECS-S/02- Statistica e biometria	A	2
Basi Biologiche della Vita (4)	BIO/13 - Biologia applicata	B	3
	MED/03 - Genetica e Biologia Molecolare	A	1
Basi Molecolari della Vita (3)	BIO/10 - Propedeutica Biochimica	B	1
	BIO/10 - Biochimica generale	B	2
Tecnologie Alimentari (8)	AGR/15 - Scienze e Tecnologie alimentari	C	2
	SECS-P/13 - Scienze Merceologiche	C	2
	AGR/16 – Alimenti probiotici	A	1
	AGR/15 - Chimica degli alimenti	C	3
II° Semestre			
Basi Morfologiche e Funzionali della Vita (5)	BIO/16 - Fondamenti di Anatomia Umana	B	2
	BIO/09 – Fondamenti di Fisiologia	B	3
Fondamenti di Nutrizione Clinica I (5)	BIO/10 – Biochimica della Nutrizione	B	2
	MED/49 – Complementi di Fisiologia applicate alla dietistica	C	3
Abilità informatiche e linguistiche (servizi di ateneo) (3)	Inglese scientifico		2
	Laboratorio di informatica		1
Didattica opzionale (a scelta dello studente) Tirocinio professionalizzante			3
			23

II ANNO Corsi integrati (CFU totali) I° Semestre	SSD e Moduli	Tipologia	CFU
Fondamenti di Patologia (3)	MED/04 - Fisiopatologia Generale MED/07- Microbiologia Generale MED/04 – Patologia	B B B	1 1 1
Fisiopatologia e Farmacologia clinica (7)	MED/09 – Fisiopatologia Clinica BIO/14 – Farmacologia generale BIO/12 - Principi di diagnostica di laboratorio per la dietistica BIO/14 – Farmacotossicologia speciale per dietistica	C C C C	3 1 2 1
Fondamenti di Nutrizione Clinica II (3)	MED/49 – Scienze tecniche dietetiche applicate alla nutrizione clinica	C	3
Approccio al paziente (4)	M-PSI/01 - Psicologia Generale M-PED/01 - Pedagogia Generale e Sociale MED/02 - Storia della medicina	A A A	1 1 2
II° Semestre Scienze e tecniche dietetiche applicate alle patologie internistiche (6)	MED/09 – Malattie renali MED/12 – Gastroenterologia MED/49 – Scienze tecniche dietetiche applicate alla medicina interna	C A C	1 2 3
Igiene e Microbiologia Medica (5)	MED/42 - Igiene Generale e Applicata MED/07 – Microbiologia Medica MED/42 – Epidemiologia e prevenzione delle patologie alimentari MED/42 – Igiene degli alimenti	C C C C	1 1 1 2
Organizzazione dei servizi sanitari (5)	MED/43 - Medicina legale MED/42 – Fondamenti di sanità pubblica SECS-P/10 - Organizzazione delle aziende sanitarie	C C A	2 1 2
Disturbi del Comportamento Alimentare (4)	SPS/07 – Sociologia generale MED/49 – Scienze tecniche dietetiche applicate ai disturbi del comportamento alimentare MED/25 – Aspetti Psichiatrici dei disturbi del comportamento alimentare	A C C	1 1 2
Didattica opzionale (a scelta dello studente)			3
Tirocinio professionalizzante			20

III ANNO Corsi integrati (CFU totali) I° Semestre	SSD e Moduli	Tipologia	CFU
Scienze Tecniche dietetiche applicate alla endocrinologia e alle malattie del metabolismo (6)	MED/13 – Endocrinologia	C	2
	MED/13 - Endocrinologia e malattie dismetaboliche	A	1
	MED/49 – Scienze tecniche dietetiche applicate ai disturbi endocrini del metabolismo	C	3
Scienze Tecniche dietetiche applicate alla medicina preventiva (8)	MED/42 – Principi generali di medicina preventiva	A	2
	MED/09 – Prevenzione delle malattie cronico degenerative	C	2
	ING-INF/05 – Informatica per Dietistica	A	1
	MED/49 – Scienze tecniche dietetiche applicate alla prevenzione	C	3
Scienze Tecniche dietetiche applicate alle malattie dell'apparato cardiovascolare e respiratorio (4)	MED/49 – Scienze tecniche dietetiche applicate alle malattie cardiovascolari e respiratorie	C	2
	MED/11 – Malattie dell'apparato cardiovascolare	A	1
	MED/10 – Malattie dell'apparato respiratorio	A	1
II° Semestre			
Scienze Tecniche dietetiche applicate alla patologia pediatrica (4)	MED/38 – Pediatria generale e specialistica	C	2
	MED/49 – Scienze tecniche dietetiche applicate alla patologia pediatrica	C	2
Scienze Tecniche dietetiche applicate alle patologie chirurgiche (6)	MED/18 – Principi di chirurgia generale	C	3
	MED/49 – Scienze tecniche dietetiche applicate alle patologie chirurgiche	C	3
Scienze Tecniche dietetiche applicate alla nutrizione clinica ed artificiale (2)	MED/49 – Scienze tecniche dietetiche applicate alla nutrizione clinica e artificiale	C	2
Didattica opzionale (a scelta dello studente)			3
Tirocinio professionalizzante			18
Prova Finale			9

## Obbligo di frequenza e propedeuticità

Lo studente è tenuto a frequentare le attività didattiche frontali, integrative ed opzionali nella misura di almeno il 70% delle ore previste per ciascun corso monografico o per ciascun corso integrato (in quest'ultimo caso comunque la frequenza minima per singolo modulo non deve essere inferiore al 40%), ed il 100% delle attività formative professionalizzanti del Corso di Dietistica previste nell'ambito di ciascun anno di corso. Gli studenti sono vivamente consigliati di seguire la sequenza di esami predisposta dalla semestralizzazione.

Per motivi di propedeuticità, gli esami degli insegnamenti elencati nella colonna A potranno essere sostenuti solo dopo aver superato gli esami della Colonna B della stessa Tabella. Per sostenere gli esami del terzo anno bisogna aver sostenuto tutti gli esami del primo anno.

### Tabella: propedeuticità coorte A. A. 2008/09

<b>Colonna A Insegnamento:</b>	<b>Colonna B Insegnamento:</b>
Basi Morfologiche e Funzionali della vita (1° anno, 2° sem)	Basi Biologiche della vita (1° anno, 1° sem)
Basi Morfologiche e Funzionali della vita (1° anno, 2° sem)	Basi Molecolari della vita (1° anno, 1° sem)
Fondamenti di patologia (2° anno, 1° sem)	Basi Morfologiche e Funzionali della vita (1° anno, 2° sem)
Fisiopatologia e Farmacologia clinica (2° anno, 1° sem)	Fondamenti di patologia (2° anno, 1° sem)
Igiene e Microbiologia medica (2° anno, 2° sem)	Tecnologie Alimentari (1° anno, 1° sem)
Igiene e Microbiologia medica (2° anno, 2° sem)	Fondamenti di patologie (1° anno, 2° sem)
Fondamenti di Nutrizione Clinica (1° anno, 2° sem)	Basi Morfologiche e Funzionali della vita (1° anno, 2° sem)

### **Altre Attività formative o professionali che consentono l'acquisizione di crediti**

E' prevista la possibilità di acquisire crediti nell'ambito di quelli a scelta dello studente attraverso la partecipazione verificata ad eventuali Convegni, Corsi, Seminari che verranno organizzati nel corso dell'A.A.

### **Conseguimento della Laurea e caratteristiche della prova finale**

La Laurea in Dietistica si consegue con il superamento di un esame finale. La prova finale, che ha valore di esame di Stato abilitante all'esercizio professionale, sostenuta dinanzi ad una Commissione nominata dalla competente Autorità accademica e composta a norma di legge, comprende:

- la discussione di un elaborato di natura teorico-applicativa (tesi);
- una prova di dimostrazione di abilità pratiche

Lo studente, ove ne esistano le condizioni, potrà utilizzare i crediti finalizzati alla preparazione della Tesi di Laurea presso strutture cliniche o di base. Tale attività dello studente viene definita "Internato di Laurea". Lo studente che intenda svolgere l'Internato di Laurea in una determinata struttura deve presentare, all'inizio del terzo anno di corso, al Docente-relatore, da lui prescelto, una formale richiesta corredata del proprio curriculum (elenco degli esami sostenuti e voti conseguiti in ciascuno di essi, elenco delle attività opzionali seguite, stages in laboratori o cliniche o qualsiasi altra attività compiuta ai fini della formazione). Il Docente, verificata la disponibilità di posti, accoglie la richiesta e contestualmente comunica al Direttore della struttura l'accoglimento della domanda.

Per predisporre alla prova finale lo studente dispone di 9 CFU.

Per essere ammesso all'esame finale di laurea, lo studente deve:

- aver superato tutti gli esami di profitto, ed avere avuto una valutazione positiva del tirocinio;
- aver ottenuto complessivamente i 171 crediti previsti nei tre anni di corso.

Le modalità di presentazione e di valutazione della prova finale saranno analoghe a quelle previste dal regolamento di tesi di Ateneo, fatta salva la congruenza con le date di esame fissate a livello nazionale.

Il curriculum formativo seguito dal Laureato in Dietistica, potrà essere riconosciuto, integralmente o in parte, per l'accesso a corsi di Laurea specialistica attivati in altri Atenei.



## **Gli esami di profitto e ogni altro tipo di verifica previsti per il Corso di Laurea si svolgono secondo il seguente schema:**

Periodi di Esami

Due appelli

tra gennaio e febbraio : tra i due appelli dovranno trascorrere almeno 10 giorni

Due appelli

tra giugno e luglio

Un appello riservato ai "fuori corso"

gennaio o aprile

Due appelli

settembre

Un appello

dicembre o gennaio

In concomitanza con gli appelli le lezioni sono sospese.

Per ogni ulteriore informazione sui singoli insegnamenti attivati nel piano di studi, si può fare riferimento al sito: <http://serviziweb.unimol.it/unimol/docenti/>

### **Esami e modalità di valutazione**

I CFU corrispondenti a ciascuna attività formativa sono acquisiti dallo studente con il superamento dell'esame. Gli esami sono relativi ai singoli corsi integrati, le modalità di valutazione degli esami sono indicate dai docenti nella parte della guida dedicata ai singoli moduli.

### **Tirocinio**

Il Tirocinio è a frequenza obbligatoria. Durante i tre anni di Corso di Laurea lo Studente è tenuto ad acquisire specifiche professionalità nel campo della dietetica e nutrizione. A tale scopo, lo Studente dovrà svolgere attività di tirocinio frequentando le strutture identificate dal Consiglio del Corso di Laurea e nei periodi dallo stesso definiti. Il tirocinio, inoltre, si svolgerà anche in collaborazione con le strutture del Servizio Sanitario Nazionale (S.S.N.) del territorio.

In ogni fase del tirocinio lo Studente è tenuto ad operare sotto il controllo diretto di un Tutor Docente. L'attività di tirocinio è valutata, con modalità stabilite dal Consiglio di Corso di Laurea.

### **Responsabile dei servizi agli studenti**

Sig. Mario Di Rocco

### **Orario delle Lezioni**

L'orario delle lezioni ed il calendario didattico sarà pubblicato sul sito [www.unimol.it](http://www.unimol.it) nelle pagine dedicate alla facoltà nonché nelle aule virtuali dei singoli insegnamenti che devono intendersi come parte integrante della presente guida.

Per ogni altra indicazione si fa riferimento al Regolamento Didattico dei Corsi di Laurea Triennali dell'Area Sanitaria pubblicato sul sito [www.unimol.it](http://www.unimol.it)



## **Insegnamenti attivi Anno Accademico 2008-09**

**Programmi I anno  
(coorte 2008-2009)**

# Fondamenti di anatomia umana

Docente: Prof. Germano Guerra

Appartenente al Corso integrato: Basi morfologiche e funzionali della vita

CFU: 2

## Obiettivi

Conoscere le modalità di studio del corpo umano nonché le relative basi teoriche e culturali. Imparare a riconoscere le caratteristiche morfologiche e funzionali dei sistemi, degli apparati, degli organi, dei tessuti e delle cellule dell'organismo umano da un punto di vista sia macroscopico che microscopico nonché i loro principali correlati morfo-funzionali, anatomo-topografici, anatomo-radiologici e anatomo-clinici.

## Contenuti

Caratteristiche fondamentali dei tessuti epiteliale, connettivo, muscolare e nervoso. Introduzione all'anatomia umana. Organizzazione del corpo umano e terminologia anatomica. Sistema muscolare. Generalità e classificazione delle ossa, muscoli ed articolazioni. Cenni di anatomia descrittiva e funzionale dei seguenti apparati: 1. Apparato cardiovascolare. 2. Sistema linfatico ed organi emocateretici. 3. Apparato respiratorio. 4. Apparato urinario. 5. Ghiandole esocrine ed endocrine:generalità. 6. Sistema endocrino. 7. Apparato genitale maschile e femminile. 8. Sistema Nervoso Centrale e Sistema Nervoso Periferico. 9. Organi di senso. Anatomia topografica, macroscopica, microscopica, funzionale e clinica dell'Apparato digerente: Cavità buccale ed organi in essa contenuti (denti, lingua, ghiandole salivari), Faringe, Esofago, Stomaco, Intestino tenue, Intestino crasso, Intestino retto, Canale anale, Peritoneo, Pancreas, Fegato, Vie biliari.

## Testi consigliati

Montagnani, Guerra, et al. Anatomia umana normale, idelson gnocchi, napoli, 2007.

Ambrosi et al. Anatomia dell'uomo umana, ediermes, milano, 2006.

Martini et al. Anatomia, istologia e fisiologia, edises, napoli 2007.

Netter, atlante di anatomia umana, masson, milano, 2007.

# Fondamenti di fisiologia

Docente: Prof. Giovannangelo Oriani

Appartenente al Corso integrato Basi morfologiche e funzionali della vita.

CFU: 3

## Obiettivi

Fornire allo studente le nozioni fondamentali sui principi e meccanismi del funzionamento dell'organismo umano.

## Contenuti

Membrane cellulari e trasporto di soluti attraverso le membrane. Trasmissione sinaptica. Sangue ed emostasi. Sistema respiratorio. Meccanica respiratoria. Trasporto dei gas. Volumi polmonari. Controllo della respirazione. E. A. B. Acidosi ed alcalosi. Spirometro. Apparato digerente: aspetti morfofunzionali dell'apparato digerente. Attività motoria dell'apparato digerente. Attività secretoria dell'apparato digerente. La secrezione salivare. La secrezione gastrica. La secrezione intestinale. Funzione del fegato. La bile: formazione e secrezione. Processi digestivi di carboidrati, lipidi e proteine. Assorbimento di carboidrati, proteine, grassi, acqua e sali minerali. La secrezione pancreaticata. Sistema nervoso: cenni. Sistemi sensoriali, sistemi motori. Sistema nervoso autonomo. Recettori: cenni. Il circuito cardiovascolare. Ciclo cardiaco e attività elettrica del cuore. E.C.G. Controllo del cuore. Gittata cardiaca. Pressione arteriosa. Sistema di controllo della pressione arteriosa. Le principali funzioni del rene. Controllo renale della pressione arteriosa. Sistema endocrino: pancreas, ipofisi, tiroide, paratiroidi, surrene. Termoregolazione e metabolismo. Temperatura corporea e scambi energetici. Regolazione della temperatura corporea. Fisiologia e regolazione endocrina della funzione riproduttiva. Parto. Lattazione.

## Testi Consigliati

Fisiologia dell'Uomo (ed. 2002). A.A. V.V., EDI-ERMES, s.r.l., Milano Anatomia e Fisiologia (ed. 2005). Gary A. Thibodeau, Kevin T. Patton, Casa Ed. Ambrosiana Fisiologia Umana (ultima ed.). Rindi G., Manni E. UTET, Torino Fisiologia (ed. 2005).

D.U. Silverthorn Casa Editrice Ambrosiana Fisiologia (ed. 2000). BERNE R.M., LEVY M.N. Casa Editrice Ambrosiana Fisiologia Medica, F. Conti. EDI-ERMES 2005 Fisiologia Umana Germann, Stanfield, EDISES, 2004.

## Biochimica della nutrizione

Docente: Prof. Giuseppe Calcagno

Appartenente al Corso integrato: Fondamenti di nutrizione clinica I.

CFU: 2

### Obiettivi

Il corso intende fornire gli elementi di base biochimici e nutrizionali per la comprensione del ruolo dei macronutrienti e micronutrienti contenuti negli alimenti di comune utilizzo nella nutrizione umana.

### Contenuti

Basi biochimiche della nutrizione. Glucidi, proteine e lipidi nella nutrizione. Metabolismo dell'etanolo Principi di regolazione ormonale e di comunicazione intercellulare. Insulina e Glucagone. Ciclo nutrizione/digiuno Metabolismo a digiuno. Attività fisica e metabolismo. Vitamine idrosolubili e liposolubili. Fattori vitamino-simili: colina, inositolo, carnitina, taurina.

### Testi Consigliati

Arienti, Le Basi Molecolari della Nutrizione, Piccin. Ultima ed. Qualsiasi testo di gradimento dello studente, di recente edizione e discusso col docente. Pamela Champe, Richard Harvey, Denise R. Ferrier, Le Basi della Biochimica, Zanichelli, Bologna.

D.U. Silverthorn Casa Editrice Ambrosiana Fisiologia (ed. 2000). BERNE R.M., LEVY M.N. Casa Editrice Ambrosiana Fisiologia Medica, F. Conti. EDI-ERMES 2005 Fisiologia Umana Germann, Stanfield, EDISES, 2004.

## Complementi di fisiologia applicate alla dietistica

Docente: Prof. Giancarlo Salvatori

Appartenente al Corso integrato: Fondamenti di nutrizione clinica I.

CFU: 3

### Obiettivi

Il Corso di Complementi di Fisiologia applicate alla dietistica si propone di fornire gli strumenti necessari a comprendere il ruolo dei diversi nutrienti per il nostro organismo. A tal fine il corso prevede una prima parte dedicata allo studio della bioenergetica, della composizione corporea e alla valutazione dello stato di nutrizione; una seconda parte dedicata allo studio dei fabbisogni nutrizionali; una terza dedicata all'analisi del valore nutrizionale delle varie classi di alimenti.

### Contenuti

- *Composizione corporea e valutazione dello stato di nutrizione.*

Bioenergetica, principi teorici. Misura del dispendio energetico, calorimetria. Fattori che influenzano il dispendio energetico. Composizione del corpo umano in vivo: Peso corporeo e statura, misurazione dei fluidi corporei, compartimenti idrici, il modello dei cinque livelli, distribuzione corporea dei diversi elementi, misurazione della massa corporea lipidica e alipidica, l'uomo di riferimento. Valutazione dello stato di nutrizione. Lo stato di nutrizione in Italia.

- *Criteri generali per una dieta equilibrata.*

Le caratteristiche dei macronutrienti (carboidrati, lipidi e proteine). Fabbisogno lipidico e glucidico. Valutazione della qualità proteica e fabbisogno proteico. Le caratteristiche dei micronutrienti (vitamine, sali e oligoelementi). Implicazione dei sistemi fisiologici nel trattamento dei macro e micronutrienti. Acqua, elettroliti, equilibrio acido-base. Le bevande alcoliche. LARN. Linee guida per una sana alimentazione.

- *Dagli alimenti ai nutrienti.*

Introduzione: gli alimenti e i nutrienti; Gli alimenti plastici o proteici: carni, pesci, latte e latticini, formaggi, uova, legumi. Gli alimenti energetici: cereali e derivati, oli e grassi. Gli alimenti protettivi: ortaggi e frutta. Bevande alcoliche. Confronto dei vari alimenti appartenenti allo stesso gruppo. Tabelle di composizione degli alimenti. Biodisponibilità dei nutrienti. Generalità sui processi digestivi degli alimenti e sui meccanismi di assorbimento dei nutrienti: proteine, digestione e assorbimento; carboidrati, digestione e assorbimento; lipidi, digestione ed assorbimento. Assorbimento delle vitamine. Biodisponibilità di minerali ed oligoelementi.

### Testi consigliati:

Appunti dalle lezioni.

Costantini, Cannella, Tomassi. Fondamenti di Nutrizione Umana. Il Pensiero Scientifico ed. Roma. Fisiologia dell'Uomo AAVV edi-ermes (ultima edizione).

Libri di approfondimento:

Garrow- James – Ralph. Human Nutrition and Dietetics. Churchill Livingstone (ultima edizione).

Geissler – Powers. Human Nutrition. Churchill Livingstone (ultima edizione).

Sizer – Whitney. Nutrition Thomson (ultima edizione).

# Biologia applicata

Docente: Prof. Giovanni Villone

Appartenente al Corso integrato: Basi biologiche della vita

CFU: 3

## Obiettivi

Il Corso fornirà agli studenti le informazioni necessarie a comprendere le basi funzionali dei processi biologici rilevanti per l'attività sanitaria, soffermandosi in particolare sugli aspetti dell'organizzazione strutturale e funzionale della cellula e della trasmissione dell'informazione genetica che sono importanti per la comprensione dei processi patologici e delle basi farmacologiche delle moderne terapie.

## Contenuti

L'organizzazione della vita, organismi unicellulari e pluricellulari. Uno sguardo sulla vita, classificazione degli esseri viventi. La chimica della vita: i composti organici. Organizzazione cellulare. Le membrane biologiche, aspetti funzionale e strutturali. Cromosomi, mitosi e meiosi. DNA: il depositario dell'informazione genetica. RNA e sintesi proteica: l'espressione dell'informazione genetica. Riproduzione. Sviluppo animale, le tappe fondamentali della embriogenesi.

## Testi Consigliati

Chieffi et al.: *Biologia e Genetica*, EDISES.

Alberts et al.: *L'essenziale*, ZANICHELLI.



# Genetica e biologia molecolare

Docente: Prof. Silvio Garofalo

Appartenente al Corso integrato: Basi biologiche della vita

CFU: 1

## Obiettivi

Il Corso fornirà agli studenti le informazioni necessarie a comprendere i principi della Genetica Classica, soffermandosi sulla nascita del concetto di gene, fino ad arrivare alla definizione della sua natura biochimica e molecolare ed alla scoperta dei meccanismi molecolari della trasmissione dei caratteri ereditari e dell'informazione genetica.

## Programma

Mitosi e meiosi. Significato genetico della meiosi. Le leggi di Mendel: Segregazione allelica; Assortimento indipendente. La teoria cromosomica del gene. Cromosomi sessuali e caratteri legati al sesso. Estensione dell'analisi genetica mendeliana: Alleli multipli; Dominanza incompleta; Codominanza; Interazioni tra geni; Geni letali. Linkage e ricombinazione; Mappatura mediante calcolo delle frequenze di ricombinazione. La natura biochimica del gene. La doppia elica. La duplicazione del DNA. La riparazione del DNA. Tipologia di RNA. Sintesi di RNA. La sintesi delle proteine ed il loro smistamento. Regolazione dell'attività genica.

## Bibliografia

Chieffi et al., biologia e genetica, edises.

Anthony j. F. Griffiths, Jeffrey h. Miller, David t. Suzuki, Richard c. Lewontin, William m. Gelbart, Genetica - principi di analisi formale, Quinta edizione italiana condotta sulla settima edizione americana, 2002, 960 pagine.

Disponibile in rete gratuitamente in lingua originale al sito:

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/bv.fcgi?call=bv.View..ShowTOC&rid=mga.TOC>

# Chimica degli alimenti

Docente: Prof. Emanuele Marconi

Appartenente al Corso integrato: Tecnologie alimentari e igiene degli alimenti

CFU: 3

## Obiettivi

Il corso si propone di fornire agli studenti nozioni teorico-pratiche sulla composizione chimico-nutrizionale dei prodotti alimentari, mettendone in evidenza le caratteristiche, le interazioni e le reazioni di modificazione che avvengono durante la preparazione, trasformazione e conservazione degli alimenti.

## Contenuti

I principali componenti degli alimenti: acqua, lipidi, proteine, carboidrati e fibra alimentare, minerali. I principali metodi di analisi per la determinazione della composizione centesimale degli alimenti. Digeribilità e biodisponibilità dei nutrienti. Composizione chimico-nutrizionale dei principali alimenti. Etichettatura ed etichettatura nutrizionale degli alimenti. Le principali modificazioni chimiche indotte dai trattamenti di trasformazione e conservazione degli alimenti: reazione di Maillard, alterazione dei lipidi, isomerizzazione degli zuccheri. Marcatori di processo e di prodotto. Alimenti dietetici, prebiotici, probiotici e funzionali.

## Testi Consigliati

P. Cabras, A. Martelli, Chimica degli alimenti, Piccin Nuova Libreria, Padova, 2004; P. Cappelli, V. Vannucchi, Chimica degli alimenti, Trasformazione e conservazione, Zanichelli, Bologna, 2005; F. Evangelisti, R. Restani, Prodotti dietetici, Piccin Nuova Libreria, Padova, 2003; T.M. Coultate, Chimica degli Alimenti, Zanichelli, Bologna, 2004; A. Mariani Costantini, C. Cannella, G. Tomassi, Fondamenti di nutrizione umana, Il pensiero scientifico Editore, 1999.

## **Alimenti probiotici**

Docente: Prof. Raffaele Coppola

Appartenente al Corso integrato: Scienze e tecniche dietetiche applicate alle malattie dell'apparato digerente

CFU: 1

### **Obiettivi**

Fornire elementi atti a raggiungere una buona conoscenza dei microrganismi probiotici, del loro ruolo e impiego nella produzione di alimenti probiotici.

### **Contenuti**

- Richiami di biologia dei microrganismi; Classificazione dei microrganismi in rapporto all'uomo e all'alimento; - I principali gruppi microbici utili; I microrganismi probiotici: ruolo e proprietà; Fattori che influenzano lo sviluppo dei microrganismi probiotici; Gli alimenti probiotici.

### **Testi Consigliati**

Appunti dalle lezioni. Dispense fornite dal docente.

## Scienze merceologiche

Docente: Prof.ssa Laura Recchia

Appartenente al Corso integrato: Tecnologie alimentari e igiene degli alimenti

CFU: 2

### Obiettivi

Conoscenza dei principali processi di trasformazione delle materie prime alimentari in prodotti finiti. Conoscenza delle applicazioni del controllo e della gestione della qualità dei prodotti in funzione della normativa vigente. Organismo e nutrienti : l'importanza della qualità per il benessere.

### Contenuti

Materie prime, dinamica produttiva e intensità d'uso. Risorse e dematerializzazione. Trasformazione delle materie prime in semilavorati e prodotti finiti. Materie prime alimentari: agricole, ittiche, di sintesi biologica e chimica. Il fabbisogno alimentare. I principi alimentari. Consumi, approvvigionamento e bilancia commerciale nel settore agro-alimentare italiano. L'industria alimentare italiana. Modifiche strutturali e tendenze dell'agricoltura italiana. La qualità dei prodotti e la qualità aziendale. Controllo degli approvvigionamenti, della progettazione e del processo produttivo. Gli organismi di certificazione e la certificazione di conformità. La certificazione dei prodotti. La rintracciabilità di filiera. I sistemi di accreditamento e gli accordi soprannazionali di riconoscimento reciproco. Le responsabilità del produttore. I costi della qualità e del controllo di qualità. Gestione della qualità (Quality management) e qualità totale.

### Testi Consigliati

E. Chiacchierini, M.C. Lucchetti: "Materie prime, trasformazione ed impatto ambientale" Kappa Edizione Materiale fornito dal docente.

## Scienze e tecnologie alimentari

Docente: Prof. Gianfranco Panfili

Appartenente al Corso integrato: Tecnologie alimentari e igiene degli alimenti

CFU: 2

### Obiettivi

Il corso fornisce le conoscenze scientifiche di base e tecnico-applicative della produzione e conservazione degli alimenti.

### Contenuti

Introduzione al corso, classificazione dei processi tecnologici e loro rappresentazione. I materiali grezzi e le operazioni preliminari. Operazioni unitarie dei processi tecnologici. Conservazione con il calore, termizzazione, pastorizzazione, sterilizzazione. Trattamenti basati sulla disidratazione. Conservazione con il freddo, refrigerazione, congelamento, surgelazione. Conservanti chimici. Generalità sul packaging. Esempi di processi di produzione di alimenti: latte e derivati, cereali e derivati.

### Testi Consigliati

P. Cabras, A. Martelli, Chimica degli alimenti, Piccin Nuova Libreria, Padova, 2004; P. Cappelli, V. Vannucchi, Chimica degli alimenti conservazione e trasformazione, II edizione, Zanichelli, Bologna, 2000; Appunti delle lezioni e dispense fornite dal docente.

## Elementi di informatica

Docente: Prof. Paolo Tucci

Appartenente al Corso integrato: Discipline scientifiche propedeutiche

CFU: 2

### Obiettivi

Il corso si propone di dotare i corsisti delle competenze per un primo approccio alla Information and Communication Technology (ICT). Nel dettaglio per gli obiettivi ci si attiene a quanto richiesto dal Syllabus (ver. 4.0) elaborato dalla European Computer Driving Licence Foundation Ltd.

### Contenuti

Concetti di base dell' Informatica. L'Information and Communication Technology. Architettura generale di un computer. Componenti hardware di un computer. Hardware e software. Sistemi operativi. Software per elaborazione testi. Foglio di calcolo. Presentazioni. Database: principi di struttura dei database relazionali; software per l'elaborazione di dati. Reti di computer. Protocolli di rete. Internet. Posta elettronica.

### Testi Consigliati

Nuovo manuale per la patente europea del computer Syllabus 4.0 – A. Lorenzi e M. Govoni – Editrice ATLAS.

# Fisica applicata

Docente: Prof. Roberto Di Capua

Appartenente al Corso integrato: Discipline scientifiche propedeutiche

CFU: 2

## Obiettivi

Il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze fondamentali sui principi e sui meccanismi fisici che sono alla base dei processi fisiologici. Gli argomenti che verranno trattati, di meccanica, di statica e dinamica dei fluidi, di fondamenti di termodinamica, di elettricità elementare, saranno sempre corredati da esempi applicativi in ambito medico e fisiologico.

## Contenuti

Nozioni fondamentali di meccanica. Posizione, tempo, velocità, accelerazione. Esempi di moti. Le forze, misura delle forze e loro effetti. Forza peso, forza elastica, attriti, piano inclinato. Principio di inerzia, effetto delle forze sul moto. Baricentro e moto del baricentro. Lavoro ed energia. Elettrostatica elementare: carica elettrica, campo elettrico, potenziale elettrico. Isolanti e conduttori, condensatori. Corrente elettrica, resistenza elettrica, legge di Ohm, legge di Joule. Fenomeni magnetici. Ottica geometrica. Termologia. Dilatazione termica. Calore e sua unità di misura. Calore specifico. Trasmissione del calore. Cambiamenti di stato. E calori latenti. Solubilità dei gas nei liquidi. Osmosi.

Densità. Pressione e sue unità di misura. Pressione idrostatica e legge di Stevino. Vasi comunicanti. Legge di Archimede. Il principio di Pascal. Elevatore idraulico. Moto stazionario e laminare. Equazione di continuità. Portata. Teorema di Bernoulli e sue applicazioni. Viscosità. Equazione di Poiseuille. Capillarità. Osmosi. Struttura dell'atomo. Elementi di fisica del nucleo. Isotopi. Radiazione X e fotoni. Radioattività naturale e decadimento radioattivo. Radioattività e radioprotezione: rivelatori di radiazioni ed effetti sulla materia e sugli organismi viventi delle radiazioni ionizzanti. Radioisotopi di uso medico ed industriale. Principi fisici di alcune tecniche diagnostiche.

## Testi Consigliati

G. Duncan, Fisica per scienze biomediche, Casa Editrice Ambrosiana, Milano (1998).

G. Roberti, P. Russo, Esercizi di fisica biomedica, Casa Editrice Ambrosiana, Milano (1990).

Il docente fornirà inoltre delle proprie dispense sugli argomenti più specifici.

## Statistica e biometria

Docente: Prof.ssa Simona Iacobelli

Appartenente al Corso integrato: Discipline scientifiche propedeutiche

CFU: 2

### Obiettivi

Obiettivo generale del corso è introdurre lo studente all'applicazione dei metodi quantitativi per la descrizione e lo studio dei fenomeni biomedici, da un punto di vista prettamente applicativo. La finalità è l'acquisizione della capacità di produrre delle semplici analisi statistiche (dalla preparazione dei dati, alle sintesi basilari, all'applicazione di alcune procedure inferenziali), e di comprendere e interpretare i risultati di uno studio scientifico.

### Contenuti

Elementi di statistica descrittiva: concetti e terminologia basilari, classificazione dei caratteri; codifica dei dati funzionale all'analisi statistica; distribuzioni di frequenze semplici e doppie, freq. relative, percentuali, cumulate; distribuzioni condizionate; principali rappresentazioni grafiche; istogramma e sua approssimazione nel continuo, la forma della distribuzione. Indici sintetici di posizione / centralità e variabilità: media aritmetica (semplice e ponderata), mediana e altri quantili, moda; intervalli di variazione, deviazione standard, varianza e coefficiente di variazione. Elementi di calcolo delle probabilità: eventi e definizioni di probabilità, regole basilari, formula di Bayes; alcune distribuzioni di probabilità: Binomiale, Poisson, Normale. Elementi di campionamento. Il problema inferenziale da un punto di vista intuitivo: rilevazioni "parziali" ed estrazione "casuale" dei dati; problemi inferenziali di stima e verifica di ipotesi secondo il principio del campionamento ripetuto; interpretazione della significatività e relazione fra intervallo di confidenza e test di ipotesi. Strumenti di statistica inferenziale e studio delle relazioni: stimatori non distorti per media e varianza; intervallo di confidenza e test di ipotesi per la media; inferenza per una proporzione; indice e test Chi-Quadrato per tabelle doppie; test T per la differenza fra medie (anche per campioni appaiati); strumenti descrittivi per le relazioni fra variabili continue: coefficiente di correlazione lineare di Pearson, indice Rho di Spearman, retta di regressione.

### Testi Consigliati

Il testo di riferimento è:

Lantieri PB, Rizzo D, Ravera G: Statistica medica per le professioni sanitarie, II ed., McGraw-Hill, 2004.

Altri testi utili sono:

Fowler J, Jarvis P, Chevannes M: Statistica per le professioni sanitarie, EdiSES, 2006.

Pagano M, Gauvreau K, Biostatistica, II ed., Idelson-Gnocchi, 1994.



# Propedeutica biochimica

Docente: Prof. Giuseppe Calcagno

Appartenente al Corso integrato: Basi molecolari della vita

CFU: 1

## Obiettivi

Contribuire alla formazione scientifico-culturale dello studente attraverso di un metodo rigoroso di studio e di ragionamento rivolto all'acquisizione delle basi della chimica e della biochimica indispensabili per la risoluzione di problematiche biomediche che saranno affrontate nel corso degli studi. Obiettivi generali del corso sono di portare lo studente a conoscere le caratteristiche degli elementi e delle molecole presenti nei sistemi biologici, con particolari approfondimenti su quelle molecole di interesse medico/biologico al fine di comprendere i principali processi metabolici cellulari.

## Contenuti

Chimica e Propedeutica biochimica. Atomo. Numero atomico e numero di massa. Peso atomico. Isotopi. Struttura dell'atomo. Tavola periodica. Legame ionico. Legame covalente. Forze di Van der Waals. Legame a idrogeno. Elementi: metalli e non metalli. Reazioni chimiche. Concetto di mole. Numero di Avogadro. Trasformazioni chimiche. Equilibrio chimico. Stati di aggregazione della materia. Soluzioni: solubilità dei composti polari e non polari. Modi di esprimere la concentrazione di una soluzione. Dissociazione elettrolitica. Pressione osmotica. Osmole e coefficiente isotonicico. Soluzioni isotoniche, ipotoniche ed ipertoniche. Soluzioni fisiologiche. Dissociazione dell'acqua. Definizione di acidità, basicità e neutralità. Definizione di pH. Acidi e basi. Le soluzioni tampone. Gruppi funzionali in molecole d'interesse biologico I principali composti organici: idrocarburi, alcoli, aldeidi, chetoni, acidi carbossilici, ammine, esteri, ammidi, chetoacidi, ossiacidi. Monosaccaridi: ribosio, glucosio, fruttosio. Legame glicosidico. Disaccaridi: saccarosio e lattosio. Polisaccaridi: amido, glicogeno e cellulosa. Amminoacidi. Legame peptico. Acidi nucleici. Cenni sui componenti strutturali degli acidi nucleici: basi azotate, nucleosidi e nucleotidi.

## Testi Consigliati

John McMurry, *Fondamenti di Chimica Organica*, Zanichelli, Bologna. Ritter Peck, *Fondamenti di Biochimica*, ed. Zanichelli, Bologna. Stefani Massimo, Taddei Niccolò, *Chimica Biochimica E Biologia Applicata*, ed. Zanichelli, Bologna. Pamela Champe, Richard Harvey, Denise R. Ferrier, *Le Basi della Biochimica*, Zanichelli, Bologna. Qualsiasi testo di gradimento dello studente, di recente edizione e discusso col docente.

## Biochimica generale

Docente: Prof. Giuseppe Calcagno

Appartenente al Corso integrato: Basi molecolari della vita

CFU: 2

### Obiettivi

Contribuire alla formazione scientifico-culturale dello studente attraverso di un metodo rigoroso di studio e di ragionamento rivolto all'acquisizione delle basi della chimica e della biochimica indispensabili per la risoluzione di problematiche biomediche che saranno affrontate nel corso degli studi. Obiettivi generali del corso sono di portare lo studente a conoscere le caratteristiche degli elementi e delle molecole presenti nei sistemi biologici, con particolari approfondimenti su quelle molecole di interesse medico/biologico al fine di comprendere i principali processi metabolici cellulari.

### Contenuti

Biochimica generale: struttura delle proteine, aminoacidi, legame peptidico. Struttura delle proteine. Mutazioni genetiche. Struttura molecolare. Meccanismi di legame con ossigeno. Generalità sugli enzimi. Metabolismo dei carboidrati Glicolisi Ciclo dell'acido citrico e via dei pentosi fosfati. Trasporto di elettroni e fosforilazione ossidativa. Gluconeogenesi. Biosintesi di polisaccaridi importanti. Metabolismo dei lipidi. Utilizzo e trasporto dei grassi e del colesterolo. Ossidazione degli acidi grassi. Biosintesi degli acidi grassi. Biosintesi dei triacilgliceroli. Fosfolipidi, steroidi, isoprenoidi ed eicosanoidi. Metabolismo dei composti dell'azoto Metabolismo degli aminoacidi.

### Testi Consigliati

John McMurry, Fondamenti di Chimica Organica, Zanichelli, Bologna.

Ritter Peck, Fondamenti di Biochimica, ed. Zanichelli, Bologna.

Stefani Massimo, Taddei Niccolò, Chimica Biochimica. E Biologia Applicata, ed. Zanichelli, Bologna.

Pamela Champe, Richard Harvey, Denise R. Ferrier, Le Basi della Biochimica, Zanichelli, Bologna.

Qualsiasi testo di gradimento dello studente, di recente edizione e discusso col docente.

## Inglese scientifico

Docente: Da definire

Appartenente al Corso integrato: Abilità informatiche e linguistiche

CFU: 2

### Obiettivi

Obiettivi didattici basati sulle teorie dell'approccio comunicativo e diretto sull'analisi linguistica del discorso scientifico. Obiettivo generale: potenziamento delle abilità linguistiche di base, espansione della terminologia scientifica generale e di espressioni linguistiche. Obiettivi specifici: Riassunto orale e scritto (Abstract, Oral Presentation.).

### Contenuti

Visione generale: letture di materiali didattici estratti sia da giornali e riviste di cultura generale contenenti articoli medico-scientifici sia della letteratura più specialistica in modo da esporre i partecipanti ad una vasta gamma di vocaboli ed espressioni di natura sia del linguaggio comune che di quella scientifica. Produzione/comprendimento testo scritto: la comprensione del testo tramite l'analisi attiva e interattiva: Outline: ricostruzione dei punti salienti del testo organizzandoli in uno schema prestabilito. Formal Schemata della pubblicazione scientifica: esposizione ed apprendimento dell'organizzazione specifica della pubblicazione scientifica. -Abstract: particolare attenzione verrà indirizzata a questa sezione del discorso scientifico. Prova finale: Abilità comunicativa scritta e orale di argomento a scelta tramite l'applicazione di tecniche di sintesi (outline) sia al riassunto scritto (150-250 parole) che alla presentazione orale (15-20min.).

### Testi Consigliati

Il materiale didattico verrà scrupolosamente selezionato in base alle competenze linguistiche dei partecipanti in modo da portarli ad una comprensione/sintesi/discussione del testo senza dover ricorrere alla traduzione. Appunti riguardanti alcuni elementi salienti del corso verranno distribuiti durante le lezioni.

DAY ROBERT: A. Scientific English. Oryx Press. Westport, CT, 1995.

MICHAEL ALLEY: The Craft of Scientific Presentations: Critical Steps to succeed and critical errors to avoid, Springer Verlag, New York, NY 2003.

MIMI ZEIGER: Essentials of Writing Biomedical Research Papers, McGraw-Hill, San Franci CA, 2000.alcuni elementi salienti del corso verranno distribuiti durante le lezioni. DAY ROBERT: A. Scientific English. Oryx Press. Westport, CT, 1995. MICHAEL ALLEY: The Craft of Scientific Presentations: Critical Steps to succeed and critical errors to avoid, Springer Verlag, New York, NY 2003. MIMI ZEIGER: Essentials of Writing Biomedical Research Papers, McGraw-Hill, San Franci CA, 2000.

## Laboratorio di informatica

Docente: Da definire

Appartenente al Corso integrato: Abilità informatiche e linguistiche

CFU:1

### **Obiettivi**

Dotare lo studente delle conoscenze finalizzate alla progettazione ed implementazione di basi di dati nutrizionali.

### **Contenuti**

Introduzione alla base di dati di tipo relazionale. Progettazione concettuale logica e fisica. Utilizzo di un DBMS (ACCES).

### **Testi Consigliati**

Dispense del Docente.

### **Tipo Corso**

Attività didattica frontale.

### **Tipo Esame**

Prova scritta.

**Programmi II anno  
(coorte 2007-2008)**

# Farmacologia generale

Docente: Prof. Maurizio Tagliatela

Appartenente al Corso integrato: Fondamenti di medicina

CFU: 1

## Obiettivi

Il corso intende fornire allo studente le conoscenze specifiche sui parametri e sulle costanti farmacologiche più rilevanti nella terapia, al fine di conoscere le caratteristiche farmacocinetiche e farmacodinamiche dei vari farmaci, nonché i loro effetti tossici.

## Contenuti

Elementi di farmacocinetica: assorbimento e principali vie di somministrazione dei farmaci, distribuzione, metabolismo ed eliminazione dei farmaci. I principali parametri farmacocinetici: volume di distribuzione, clearance, emivita, biodisponibilità. Dose di mantenimento, dose di carico. Elementi di Farmacodinamica: meccanismo d'azione dei farmaci. Definizione di agonista, antagonista, agonista parziale, agonista inverso. Curve dose-risposta: definizione di efficacia e di potenza farmacologica. La variabilità individuale della risposta ai farmaci: iper- ed ipo-reattività, tolleranza, reazioni allergiche, idiosincrasia. La sperimentazione preclinica e clinica dei farmaci. Elementi di farmaco-tossicologia: effetti tossici dei farmaci, interazione tra farmaci, abuso, tolleranza, dipendenza. Interazioni tra farmaci. Farmaci in condizioni fisiologiche e/o para-fisiologiche peculiari: farmacologia prenatale, perinatale e pediatrica, farmaci ed allattamento. Reazioni avverse. Farmacovigilanza.

## Testi Consigliati

1. Mycek M.J., Harvey, R.A.& Champe, P.C., "Farmacologia", Zanichelli. 2. Furlanut, Farmacologia Generale e Clinica per le Lauree Triennali. Piccin 2004. 3. Katzung, Farmacologia. Piccin, 2006. 4. Goodman and Gilman, Le basi farmacologiche della terapia. McGraw-Hill, 2004.

## Farmacotossicologia speciale per dietistica

Docente: Prof. Maurizio Tagliatela

Appartenente al Corso integrato: Fondamenti di medicina

CFU: 1

### Obiettivi

Il corso intende fornire allo studente le conoscenze specifiche sui parametri e sulle costanti farmacologiche più rilevanti nella terapia, al fine di conoscere le caratteristiche farmacocinetiche e farmacodinamiche dei vari farmaci, nonché i loro effetti tossici.

### Contenuti

Nozioni di base relative ad azione, efficacia e tossicità di farmaci appartenenti alle seguenti classi principali di gruppi terapeutici: 1. Trattamento farmacologico dell'obesità (farmaci ad azione centrale o anoressizzanti, farmaci ad azione periferica) 2. Trattamento farmacologico dei principali disturbi del comportamento alimentare: principi di neuropsicofarmacologia. Farmaci psicoanalitici ed antidepressivi. 3. Farmacologia endocrina: Ormoni tiroidei e farmaci antitiroidei o Glucocorticoidi o Estrogeni/antiestrogeni o Androgeni/antiandrogeni o Ormone della crescita o Insulina e farmaci antidiabetici orali 4. Farmaci ipolipidemizzanti 5. Microminerali e macrominerali; integratori alimentari. 6. Farmacologia e tossicologia delle vitamine. Elementi di tossicologia alimentare: sostanze tossiche negli alimenti; residui ed additivi negli alimenti; micotossine; tossine batteriche. Parametri di valutazione del rischio tossicologico nella sicurezza alimentare.

### Testi Consigliati

1. Mycek M.J., Harvey, R.A.& Champe, P.C., "Farmacologia", Zanichelli. 2. Furlanut, Farmacologia Generale e Clinica per le Lauree Triennali. Piccin 2004. 3. Katzung, Farmacologia. Piccin, 2006. 4. Goodman and Gilman, Le basi farmacologiche della terapia. McGraw-Hill, 2004.

## Medicina interna

Docente: Prof. Nicola Ferrara

Appartenente al Corso integrato: Fondamenti di medicina

CFU: 2

### Obiettivi

Lo studente durante il corso dovrà acquisire le principali nozioni di metodologia e semeiotica medica, nonché la fisiopatologia e la clinica delle principali patologie d'organo ad elevata prevalenza. Dovrà, inoltre, essere in grado di integrare i segni ed i sintomi alle indagini di laboratorio e strumentali per sviluppare un idoneo ragionamento clinico.

### Contenuti

La cartella clinica. Anamnesi. Esame obiettivo. Esami ematochimici e strumentali. Approccio integrato alla valutazione del "sintomo": dolore (toracico, addominale, la cefalea), febbre, dispnea, cianosi, tosse, edema – anasarca, nausea e vomito, ematemesi e melena, ittero. Disturbi dell'equilibrio acido-base Disturbi dell'equilibrio ideo-elettrolitico. Anemia. Patologia cardio-circolatoria: principi generali di fisiopatologia del piccolo e grande circolo, insufficienza venosa acuta e cronica emocoagulazione – tromboembolia, la malattia aterosclerotica, arteriopatie acute e croniche, collasso cardiovascolare e shock. Ipertensione arteriosa: epidemiologia, patogenesi, complicanze, profilassi, terapia. Ipotensione. Ortostatica. Sincope. Le Infezioni Nosocomiali. Le Epatiti Osteoporosi: patogenesi, profilassi, terapia. Insufficienza Renale.

### Testi Consigliati

Appunti delle lezioni.



# Principi di diagnostica di laboratorio per la dietistica

Docente: Prof. Mariano Intrieri

Appartenente al Corso integrato: Fondamenti di medicina

CFU: 2

## Obiettivi

Il corso si propone di fornire i fondamenti della diagnostica di laboratorio nonché indicazioni sull'impiego dei test di laboratorio e sulla corretta interpretazione del risultato.

## Contenuti

Aspetti generali. Finalità della Medicina di Laboratorio. Test diagnostici e test di screening. Campioni biologici: preparazione del paziente. Variabilità preanalitica, variabilità biologica, variabilità analitica e post-analitica. Controllo di qualità. Sensibilità e specificità analitica. Sensibilità e specificità diagnostica. Valori di riferimento, refertazione ed interpretazione dei referti. Test per la valutazione della funzionalità epatica e pancreatica. Test di laboratorio per l'inquadramento diagnostico ed il monitoraggio del diabete. Indicatori biochimici di lesione epatica. Marcatori dei virus epatici. Aspetti fisiopatologici e diagnostici del dosaggio delle principali proteine plasmatiche. Rene e sistema urinario. Esame delle urine. Esame emocromocitometrico. Biologia molecolare clinica delle malattie genetiche ereditarie.

Parte speciale test per la valutazione della funzionalità gastrointestinale e digestiva: test per l'acidità gastrica; test di stimolazione gastrica, test per l'assorbimento dei grassi; test di assorbimento dello xilosio; test di tolleranza al lattosio. Aspetti fisiopatologici e diagnostici del dosaggio delle principali proteine plasmatiche. Test di Laboratorio per l'inquadramento diagnostico ed il monitoraggio del diabete. Principali parametri biochimici utilizzati per la valutazione dello stato nutrizionale. Alterazioni biochimiche da carenza di vitamine.

## Testi Consigliati

Spandrio. *Biochimica Clinica* (2002). Sorbona Editore (Napoli).

Federici *Medicina di Laboratorio* (Mc Grow Hill 2005, Milano).

Sacchetti L. *Medicina di laboratorio* (UTET).

# Gastroenterologia

Docente: Prof. Danilo Susi

Appartenente al Corso integrato: Scienze e tecniche dietetiche applicate alle malattie dell'apparato digerente

CFU: 3

## Obiettivi

Fornire elementi fondamentali di gastroenterologia utili per la comprensione delle particolari necessità alimentari nelle diverse condizioni patologiche.

## Contenuti

Approccio al paziente con problematiche gastroenterologiche: Definizione dei segni e dei sintomi. Ruolo della radiologia e dell'endoscopia nell'approccio investigativo. Esofago: Il reflusso esofagogastroico e le sue complicanze. Disturbi motori dell'esofago. Diverticoli dell'esofago. Tumori esofagei. Stomaco e duodeno: Dispepsia Helicobacter pilori. L'ulcera peptica e le sue complicanze. Tumori dello stomaco. Pancreas: Pancreatite acuta e cronica. Tumori pancreatici. Patologia biliare: La calcolosi della colecisti e le sue complicanze. Tumori della colecisti delle vie biliari e dell'ampolla. Fegato: Le epatite acute e croniche. Cirrosi. Intestino tenue e colon: La malattia celiaca. La sindrome dell'intestino irritabile. La malattia di Crohn. La colite ulcerosa. La malattia diverticolare. Polipi intestinali e tumori del colon.

## Testi Consigliati

Unigastro. Manuale di gastroenterologia edizione. Masson

## **Alimenti Probiotici**

Docente: Prof. Raffaele Coppola

Appartenente al Corso integrato: Scienze e tecniche dietetiche applicate alle malattie dell'apparato digerente

CFU: 1

### **Obiettivi**

Fornire elementi atti a raggiungere una buona conoscenza dei microrganismi probiotici, del loro ruolo e impiego nella produzione di alimenti probiotici.

### **Contenuti**

Richiami di biologia dei microrganismi; Classificazione dei microrganismi in rapporto all'uomo e all'alimento; I principali gruppi microbici utili; I microrganismi probiotici: ruolo e proprietà; Fattori che influenzano lo sviluppo dei microrganismi probiotici; Gli alimenti probiotici.

### **Testi Consigliati**

Appunti dalle lezioni. Dispense fornite dal docente

## Scienze tecniche dietetiche applicate

Docente: Da definire

Appartenente al Corso integrato: Scienze e tecniche dietetiche applicate alle malattie dell'apparato digerente

CFU: 2

### Obiettivi

Fornire elementi fondamentali e di guida nella formulazione di terapie dietetiche idonee nelle diverse condizioni patologiche a carico dell'apparato digerente.

### Contenuti

Approccio e protocollo dietetico nelle malattie dell'apparato digerente. Utilità della dieta nella patologia del tratto digestivo superiore (Malattia da reflusso gastroesofageo, malattia peptica, dispepsia). Stomaco operato. Dumping sindrome. Nutrizione nelle sindromi post-gastrectomia e nella chirurgia bariatrica. Fibre dietetiche in Gastroenterologia in Medicina Interna. Terapia dietetica della stipsi e della diarrea. La dieta del paziente con pancreatite acuta e cronica. Colelitiasi. Principi di dietetica del paziente con cirrosi epatica compensata e scompensata. Neoplasie GE. Trapianto del fegato. Terapia dietetica nella sindrome dell'intestino irritabile e nella diverticolosi del colon. Principi nutrizionali del paziente con malattie infiammatorie croniche intestinali. La dieta del paziente celiaco. Riabilitazione alimentare e trattamento dietetico nelle ileostomie e colostomie. Emorragie del tratto digestivo. Enterostomie. Riabilitazione alimentare e trattamento dietetico nella SIC (sindrome da intestino corto). Riabilitazione alimentare e trattamento dietetico dopo interventi di chirurgia maggiore. Riabilitazione alimentare e trattamento dietetico del paziente disfagico.

### Testi Consigliati

Binetti, Marcelli, Baisi. Manuale di nutrizione clinica e scienze dietetiche applicate. Casa Ed. SEU, 2006.

E. DEL TOMA, Dietoterapia e Nutrizione clinica, Il Pensiero Scientifico Editore, Roma.

G. GUARNIERI, Dietetica e nutrizione clinica, Biblioteca Medica , Masson 2001.

# Igiene degli alimenti

Docente: Prof. Dario De Medici

Appartenente al Corso integrato: Igiene e microbiologia medica

CFU: 2

## Obiettivi

Far acquisire le competenze necessarie per comprendere le norme di buona preparazione nei processi alimentari e mettere in atto interventi di prevenzione nella comunità.

## Contenuti

Cenni sulla normativa italiana nel settore dell'igiene e del controllo dei prodotti alimentari; il concetto di qualità nella produzione alimentare; i prerequisiti della sicurezza alimentare: locali ed attrezzature; igiene del personale; le norme di buona preparazione nei processi alimentari; l'HACCP: aspetti teorici e applicativi; il controllo igienico degli alimenti; problemi igienico-sanitari nella ristorazione collettiva; igiene dell'acqua nelle preparazioni alimentari.

## Testi Consigliati

Appunti delle lezioni e dispense a cura del docente (slide delle lezioni).

# **Epidemiologia e prevenzione delle patologie alimentari**

Docente: Prof. Guido Maria Grasso

Appartenente al Corso integrato: Igiene e microbiologia medica

CFU: 2

## **Obiettivi**

Far acquisire le competenze necessarie per comprendere l'epidemiologia delle patologie a trasmissione alimentare e mettere in atto interventi di prevenzione nella comunità.

## **Contenuti**

Principi e generalità sulle patologie infettive a genesi alimentare; epidemiologia e prevenzione delle principali infezioni e intossicazioni alimentari; problemi igienico-sanitari nella ristorazione collettiva; caratteristiche dei principali microrganismi patogeni e metodi di analisi microbiologica; epidemiologia e prevenzione delle patologie a componente nutrizionale.

## **Testi Consigliati**

Appunti delle lezioni e dispense a cura del docente (slide delle lezioni).

# Microbiologia medica

Docente: Prof. Roberto Di Marco

Appartenente al Corso integrato: Igiene e microbiologia medica

CFU: 1

## Obiettivi

Obiettivo principale del corso sarà quello di guidare lo studente nell'apprendimento delle nozioni fondamentali relative all'organizzazione strutturale e molecolare e alle funzioni dei principali agenti infettivi di interesse medico (virus, batteri, funghi e parassiti). Si ritiene altresì necessario che alla fine del corso lo studente abbia maturato le basi logiche per il riconoscimento del rischio infettivo, le tecniche di prelievo del campione ed i presidi di base per l'abbattimento della carica microbica.

## Contenuti

Origine ed evoluzione della microbiologia. I diversi settori della Microbiologia. Caratteristiche strutturali e funzionali delle cellule procariotiche ed eucariotiche. L'osservazione dei microrganismi: il microscopio ottico ed elettronico: le colorazioni semplici e differenziali. La classificazione dei microrganismi. I batteri - organizzazione generale, morfologia e fisiologia; membrana cellulare, matrice citoplasmatica, organuli ed inclusioni; nucleotide, nucleo e divisione cellulare; parete cellulare ed involucri esterni; organi di movimento e di adesione; endospore: processo di sporificazione e germinazione. I miceti: morfologia, nutrizione e riproduzione: i lieviti e le muffe. I protozoi: morfologia, nutrizione e riproduzione. I virus: struttura e composizione della particella virale; replicazione, assemblaggio e liberazione; virus animali e batteriofagi; metodi di coltivazione dei virus. Crescita e metabolismo dei microrganismi: principali vie anaboliche e cataboliche. Coltivazione dei microrganismi: i terreni di coltura; condizioni chimico-fisiche necessarie per l'accrescimento; mantenimento e conservazione dei microrganismi; riproduzione e accrescimento dei microrganismi; la curva di crescita batterica. Metodi per la titolazione dei microrganismi. Flora batterica intestinale. Principi di microbiologia degli alimenti e tossinfezioni alimentari.

## Testi Consigliati

Madigan, M.T., Martinko, J. M. and Parker, J. Brock *Biologia dei Microrganismi*, Casa Editrice Ambrosiana, (vol. 1 e 2) 2003.

Cevenini/Sambri - *Microbiologia e Microbiologia Clinica per i Corsi di Laurea in Professioni Sanitarie* Piccin.

Prescott, L.M., Harley J.P. and Donald A.K. *"Microbiologia"*, Zanichelli, 1995.

# Medicina legale

Docente: Carlo Campobasso

Appartenente al Corso integrato: Medicina legale del lavoro

CFU: 4

## Obiettivi

Fornire elementi fondamentali di medicina legale, medicina sociale, deontologia ed etica della professione sanitaria, utili nell'esercizio delle attività specifiche correlate all'alimentazione, alla nutrizione e alla dietistica.

## Contenuti

a) Medicina legale generale: sistematica della disciplina e attività medico-legali. La causalità materiale: concetto di causa e concausa; il rapporto causale secondo il codice penale e civile. Medicina legale penalistica: la responsabilità penale, il consenso dell'avente diritto, lo stato di necessità. Delitti contro la vita: omicidio doloso, preterintenzionale e colposo, omicidio del consenziente. Infanticidio. Morte conseguente ad altro reato. Delitti contro l'incolumità individuale: percosse e lesioni personali. L'imputabilità e le cause di esclusione dell'imputabilità. Medicina legale civilistica: la capacità giuridica e la capacità di agire. La responsabilità civile e il danno risarcibile (danno alla salute e danno biologico). La responsabilità professionale. Leggi di particolare interesse medico-legale: tutela della privacy e DLgs n° 196/03. Igiene e sicurezza del lavoro e DLgs n° 626/94. Violenza sessuale e L n° 66/96. IVG e L. n° 194/78. Norme per l'accertamento e certificazione della morte e L. n° 578/93. Trapianti d'organo e L. 91/99.

b) Aspetti giuridici e deontologici delle professioni sanitarie: Doveri professionali: rapporti tra medicina e diritto. Il Codice Deontologico: disposizioni generali, doveri e obblighi peculiari del sanitario, rapporti con il cittadino, con i colleghi, con il SSN e con enti pubblici o privati. La liceità giuridica dell'atto diagnostico-terapeutico: il consenso informato, il segreto professionale. Qualificazione giuridica degli operatori sanitari (pubblico ufficiale, incaricato di pubblico servizio, esercente un servizio di pubblica necessità). Gli obblighi di informativa con la Polizia e con l'Autorità giudiziaria: referto e denuncia di reato. Le denunce obbligatorie. Il certificato medico ed il falso ideologico. La cartella clinica ed il falso in atto pubblico. L'obbligo di curare e l'omissione di soccorso. Problematiche etico-deontologiche correlate ai disabili, tossicodipendenti e sieropositivi.

c) Medicina sociale: La tutela della salute e il Servizio Sanitario Nazionale. Previdenza e Assistenza Sociale. I problemi medico legali del diritto previdenziale e assicurativo: assicurazioni obbligatorie (INAIL ed INPS) ed assicurazioni private. La tutela degli invalidi civili e delle persone diversamente abili. Invalidità e disabilità: procedure di accertamento e prestazioni economiche ed assistenziali.

Concetti generali di Medicina del Lavoro.

Tossicologia occupazionale.

- Principi di Ergonomia.

- Rischi chimici, fisici e biologici in ambiente sanitario.

- Principali normative sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Tutela degli ambienti e del lavoro (DLGS 626/94).

- La sorveglianza sanitaria.

## Testi Consigliati

Puccini C.: Istituzioni di Medicina Legale e delle Assicurazioni. Ambrosiana ed., Milano, 2003.

Macchiarelli L.: Medicina Legale. Minerva Medica, Roma, 2005.



# Organizzazione aziendale

Docente: Prof.ssa Laura Recchia

Appartenente al Corso integrato: Management aziendale

CFU: 3

## Obiettivi

Il corso proposto è volto ad orientare gli studenti, nonché futuri professionisti, verso una logica di "responsabilità organizzativa" oltre che professionale, per maturare una visione più equilibrata tra la sfera clinico -assistenziale e quella economico-manageriale. In particolare alla fine del corso lo studente deve aver acquisito le conoscenze relative ai principi dell'organizzazione aziendale e delle nuove forme organizzative, deve saper interpretare i dati elementari relativi a documenti di strutture pubbliche con particolare riferimento alle aziende sanitarie, deve essere in grado di utilizzare un software applicativo per l'organizzazione aziendale.

## Contenuti

Elementi di economia e gestione delle imprese. L'organizzazione ed il funzionamento delle Aziende Unità Sanitarie Locali ed Ospedaliere. Le principali teorie organizzative. Un modello di analisi dell'organizzazioni sanitaria: il modello sistemico. Il dipartimento ospedaliero, il distretto, la gestione per processi, l'organizzazione manageriale delle professioni sanitarie. Le specificità operative delle imprese di ristorazione, il marketing dei servizi e delle imprese di ristorazione.

## Testi Consigliati

Bergamaschi M. (a cura di ) "L'organizzazione delle aziende sanitarie", Mc Graw Hill Libri Italia (2000). Materiale fornito dal docente.

## **Sistemi di elaborazione delle informazioni**

Docente: Prof.ssa Giovanna D'amico

Appartenente al Corso integrato: Management aziendale

CFU: 1

### **Obiettivi**

Fornire gli elementi fondamentali per l'utilizzo del supporto informatico nella diagnosi e nella terapia nutrizionale.

### **Contenuti**

Introduzione all'informatica medica. Progettazione e realizzazione di sistemi informatici per la dietistica. Utilizzo di strumenti informatici per l'elaborazione e l'archiviazione di dati per la dietistica.

### **Testi Consigliati**

D.P: Curtin, K. Foley, K. C. Morin. Informatica di base. Mac Grow Hill, 2002.

## Sociologia generale

Docente: Prof. da definire

Appartenente al Corso integrato: Management aziendale

CFU: 2

### Obiettivi

Obiettivo del corso è introdurre gli studenti a una conoscenza degli strumenti concettuali e metodologici con cui la sociologia cerca, da sempre, di comprendere il legame tra le due dimensioni principali della realtà sociale, l'agire individuale e la struttura.

### Contenuti

Verranno presentati e analizzati i quattro principali approcci sociologici relativi alla relazione tra struttura e agire: l'individualismo (che spiega la realtà come interamente determinata dal soggetto), il collettivismo (che spiega la realtà come interamente determinata dalla struttura), l'elisionismo (che lega le due dimensioni in quanto, reciprocamente, l'una determina l'altra), l'emergentismo morfogenico-relazionale (che le pone come reciprocamente indipendenti e causalmente efficaci).

### Testi Consigliati

Archer, M.S., *La morfogenesi della società. Una teoria sociale realista*, FrancoAngeli, Milano, 1995 (limitatamente ai capitoli 1-5 con esclusione delle pp. 128-136).

# Psichiatria

Docente: Prof. Marco Sarchiapone

Appartenente al Corso integrato: Disturbi del comportamento alimentare

CFU: 4

## Obiettivi

Il corso si propone di trasmettere allo studente le conoscenze teoriche e pratiche relative alla professionalità della psichiatria e della salute mentale, acquisendo competenze specifiche alla relazione con il paziente psichiatrico, al riconoscimento della patologia psichiatrica, le nozioni basilari di psicopatologia, i principi del trattamento psichiatrico e le modalità d'accesso ai servizi psichiatrici territoriali di prevenzione, assistenza e riabilitazione.

## Contenuti

L'assistenza al paziente psichiatrico. La relazione terapeutica. Biologia cerebrale. Genetica psichiatrica. Elementi di psicopatologia: la coscienza e i suoi disturbi; memoria; percezione; pensiero; affettività; condotte aggressive e violente. Strumenti diagnostici in psichiatria: intervista psichiatrica; strumenti di valutazione e di misura; tecniche di brain imaging. Sistemi di classificazione in psichiatria: ICD-IX e DSM-IV. Demenze. Delirium. Disturbi correlati a sostanze. Disturbi dell'umore. Disturbi d'ansia. Schizofrenia e altri disturbi psicotici. Disturbi somatoformi. Disturbi dissociativi. Disturbi del controllo degli impulsi. Suicidio. Disturbi di personalità. Disturbi della condotta alimentare: anoressia e bulimia nervosa. Disturbi psichiatrici in età evolutiva. Principi di psicofarmacologia. Principi di psicofarmacoterapia. Principi di psicoterapia. Riabilitazione in psichiatria.

## Testi Consigliati

A. Siracusano, M. Balestrieri, C. Bellantuono, D. Berardi, M. di Giannantonio, M. Rigatelli, R.A. Zoccali Manuale di psichiatria, Il Pensiero Scientifico Editore, 2007.

# Psicologia clinica

Docente: Prof. Giampaolo Nicolais

Appartenente al Corso integrato: Disturbi del comportamento alimentare

CFU: 2

## Obiettivi

Il Corso si propone di fornire agli studenti le nozioni fondamentali relative alla psicopatologia. Dopo un approfondimento dei principali paradigmi applicati in psicopatologia (classificazione, diagnosi e psicoterapia), saranno affrontati i più importanti disturbi psicologici nell'arco di vita. La parte finale del Corso sarà dedicata ad un approfondimento specifico dell'osservazione diagnostica.

## Contenuti

Durante il Corso saranno affrontati i seguenti argomenti: I paradigmi applicati in psicopatologia. La classificazione e la diagnosi. Le procedure della valutazione clinica. I principali disturbi psicologici in età adulta. I principali disturbi psicologici in età evolutiva. Gli interventi psicoterapeutici. L'integrazione della descrizione oggettiva del comportamento psicopatologico con la ricerca del significato attribuito al sintomo.

## Testi Consigliati

G.C. Davison, J.H. Neale, Psicologia Clinica, Zanichelli, Bologna, 2000.

## **Scienze tecniche dietetiche applicate**

Docente: da definire

Appartenente al Corso integrato: Disturbi del comportamento alimentare.

CFU: 1

### **Obiettivi**

Fornire elementi fondamentali e di guida nella formulazione di terapie dietetiche idonee nei diversi disturbi del comportamento alimentare.

### **Contenuti**

Criteri diagnostici-classificativi -DSM-IV. Anoressia nervosa. Bulimia Nervosa. Binge Eating Disorders. Disturbi dell'alimentazione non altrimenti specificati.

### **Testi Consigliati**

Appunti dalle lezioni.

## **Attività fisica e prevenzione delle malattie metaboliche**

Docente: Prof. Giuseppe Calcagno

Appartenente al Corso integrato: Principi di nutrizione clinica, attività fisica e prevenzione delle malattie metaboliche.

CFU: 1

### **Obiettivi**

Obiettivo generale del corso è quello di fornire agli studenti le basi dei meccanismi di adattamento biologico all'esercizio fisico e quindi la conoscenza dei principi alla base dell'efficacia dell'attività motoria nella prevenzione delle malattie metaboliche.

### **Contenuti**

Meccanismi di adattamento biologico all'esercizio fisico: specifici effetti dell'esercizio fisico sul muscolo scheletrico, sul sistema cardiovascolare, sul sistema endocrino. Efficacia dell'esercizio fisico nella prevenzione e nel trattamento: del diabete delle dislipidemie dell'obesità.

### **Testi Consigliati**

Appunti delle lezioni.

Qualsiasi testo o lavoro scientifico di gradimento dello studente, di recente edizione e discusso col docente.

## Scienze tecniche dietetiche applicate

Docente: Prof. Giovannanagelo Oriani

Appartenente al Corso integrato: Principi di nutrizione clinica, attività fisica e prevenzione delle malattie metaboliche.

CFU: 2

### Obiettivi

Gli obiettivi formativi qualificanti saranno quelli di fornire una specifica formazione attraverso nozioni teoriche relative: alla nutrizione clinica; agli alimenti, alle linee guida alimentari, alle interazioni alimentazione e risposta immunitaria, alla nutrigenomica e alla nutrizione nell'anziano.

### Contenuti

- *Nutrizione clinica*: Definizione ed efficacia terapeutica della nutrizione clinica. Principi applicativi per la valutazione dello stato nutrizionale. La malnutrizione. Tecniche di valutazione del comportamento alimentare. Impostazione di uno schema dietetico. Il servizio di counseling nell'ambito di un servizio di dietoterapia.

- *Standard nutrizionali e linee guida alimentari*: Introduzione. Standard nutrizionali. Valori per l'etichettatura nutrizionale. Linee guida alimentari. La situazione italiana e la relativa opportunità di linee guida alimentari.

- *Alimentazione e nutrizione e impatto sulla risposta immunitaria*: amminoacidi e risposta immunitaria. Lipidi e funzione immunitaria. Fibre e funzione immunitaria. Vitamine e risposta immunitaria. Minerali e risposta immunitaria. Allergie alimentari.

- *Nutrigenomica*: interazione genoma-nutrienti; regolazione dell'espressione genica da nutrienti; regolazione a livello trascrizionale; regolazione a livello post-trascrizionale. Influenza della dieta sull'espressione di geni aberranti. Diabete mellito non insulino dipendente. Favismo. Ipercolesterolemia e aterosclerosi: controllo della sintesi del recettore per le LDL e della sintesi endogena di colesterolo.

- *Nutrizione e invecchiamento*: influenza dell'età sulle richieste nutrizionali. Sarcopenia. Perdita di massa ossea. Raccomandazioni dietetiche nell'anziano.

### Testi Consigliati

Binetti, Marcelli, Baisi. Manuale di Nutrizione Clinica e Scienze Dietetiche Applicate. SEU, Roma, 2006.

Costantini, Cannella, Tomassi. Alimentazione e Nutrizione Umana. Il Pensiero Scientifico Editore, 2006.



**Programmi III anno  
(coorte 2006-2007)**



# Endocrinologia

Docente: Prof. Maurizio Gasperi

Appartenente al Corso integrato: Tecniche dietetiche applicate alla endocrinologia e alle malattie del metabolismo.

CFU: 4

## Obiettivi

Fornire le conoscenze di base dei maggiori sistemi e assi ormonali; conoscenza dei principali metodi di valutazione e indagine delle funzioni endocrine.

## Contenuti

Concetto di ormone e di mediatore: messaggi endocrini, paracrini, autocrini. Trasmissione del messaggio ormonale: principio del feed-back. Caratteristiche funzionali dei recettori ormonali. Valutazione della funzione ormonale: dosaggi ormonali; test di funzione. Il sistema ipotalamo-ipofisario. Asse ipotalamo-ipofisi-GH-IGF-I. Asse ipotalamo-ipofisi-prolattina. Asse ipotalamo-ipofisi-tiroide. Asse ipotalamo-ipofisi-gonadi. Asse ipotalamo-ipofisi-surrene. Patologia a carico del sistema ipotalamo-ipofisario: patologia da iperfunzione; patologia da ipofunzione. La neuroipofisi. Sindrome metabolica. L'insula pancreatica ed il diabete tipo I e tipo II. Complicanze del diabete. Ipoglicemie. Obesità, obesità endocrine. Il sistema renina-angiotensina-aldosterone. Metabolismo osseo.

## Testi Consigliati

Bellastella, Fenzi, Giuliano, Lombardi, Riccardi. Compendio di endocrinologia e malattie del metabolismo. Ed. Idelson-Gnocchi 2002.

## Scienze tecniche dietetiche applicate

Docente: da definire

Appartenente al Corso integrato: Tecniche dietetiche applicate alla endocrinologia e alle malattie del metabolismo.

CFU: 1

### Obiettivi

Fornire allo studente indicazioni Dietoterapiche per le seguenti patologie: Obesità e problematiche nutrizionali tipiche della chirurgia bariatrica; Sindrome Metabolica; Errori congeniti del metabolismo; Diabete; Ipoglicemia; Dislipidemia; Osteoporosi; Aterosclerosi, Iperensione Arteriosa e malattie vascolari periferiche; Iperuricemia.

### Contenuti

Obesità: approccio dietetico alla grande obesità; evoluzione della terapia dietetica dell'obesità: diete a confronto; terapia chirurgica dell'obesità. La Sindrome Metabolica: Disordini associati alla Sindrome Metabolica; Identificazione dei pazienti; Trattamento e terapia dietetica. La Dietoterapia negli errori congeniti del metabolismo: disordini che danno luogo ad intossicazione; disordini del metabolismo energetico; disordini che coinvolgono le grandi molecole. Il Diabete: terapia nutrizionale e dietetica del diabete. Ipoglicemia: diagnosi, manifestazioni cliniche, terapia e trattamento dietetico delle ipoglicemie. Terapia dietetica delle dislipidemie: ipercolesterolemia; ipertrigliceridemia. Dieta e osteoporosi: trattamento nutrizionale ed intervento del dietista nell'osteoporosi. Fattori di rischio dell' aterosclerosi, ipertensione arteriosa e malattie vascolari periferiche: aspetti nutrizionali. Iperuricemia: dietoterapia in pazienti iperuricemici.

### Testi Consigliati

Binetti, Marcelli, Biasi, Manuale di Nutrizione Clinica e Scienze Dietetiche Applicate, SEU, Roma, 2006.

Appunti dalle lezioni.

## Medicina interna

Docente: Prof.ssa Corbi Graziamaria

Appartenente al Corso integrato: Tecniche dietetiche applicate alla medicina preventiva e clinica.

CFU: 4

### Obiettivi

Lo studente durante il corso dovrà acquisire le principali nozioni di metodologia e semeiotica medica, nonché la fisiopatologia e la clinica delle principali patologie d'organo ad elevata prevalenza. Dovrà, inoltre, essere in grado di integrare i segni ed i sintomi alle indagini di laboratorio e strumentali per sviluppare un idoneo ragionamento clinico.

### Contenuti

Approccio clinico al paziente con i principali sintomi cardinali: 1) vomito – disfagia – dispepsia – ascite – ittero, 2) emoftoe – cianosi – dispnea, 3) vertigine – lipotimia – sincope, 4) febbre, 5) edemi, 6) anemia, 7) dolore toracico (es: angina pectoris, infarto miocardio, pleurite), 8) dolore addominale (es: coliche epatiche renali, pancreatite, ulcera gastrica e duodenale, dismenorrea, sindrome del colon irritabile, diverticolosi colica, addome acuto, aneurisma aorta addominale), 9) dolore muscolo-scheletrico (es: fibromialgia, sindrome da fatica cronica, sindrome miofasciale), 10) dolore agli arti inferiori (es: arteriopatie obliteranti, embolia, ecc.), 11) cefalee, 12) ematemesi e melena, 13) demenza – stato confusionale, 14) sindrome ipocinetica e sindrome da allattamento, 15) ulcere da pressione, 16) incontinenza sfinteriale, 17) ansia e depressione.

### Testi Consigliati

- Paziente anziano e paziente geriatrico. Fondamenti di Gerontologia e Geriatria. U. Senin, Ed. EDISES.
- Medicina Clinica. Ed. Alberto Notarbartolo, Editoriale Grasso.
- Harrison (Medicina Interna – Edizione Italiana).

## **Informatica per dietistica**

Docente: da definire

Appartenente al Corso integrato: Tecniche dietetiche applicate alla medicina preventiva e clinica.

CFU: 1

### **Contenuti**

Programmi informatizzati per la realizzazione e definizione di Diete.

### **Testi Consigliati**

Appunti dalle lezioni.

## **Scienze tecniche dietetiche applicate**

Docente: da definire

Appartenente al Corso integrato: Tecniche dietetiche applicate alla medicina preventiva e clinica.

CFU: 1

### **Obiettivi**

Lo studente deve acquisire elementi teorici e metodologici indispensabili per la valutazione dei problemi connessi all'alimentazione in varie condizioni fisiologiche e non. Inoltre, lo studente deve acquisire elementi teorici relativi all'educazione alimentare.

### **Contenuti**

Il comportamento alimentare e la regolazione dell'appetito. Alimentazione e sport. Attività fisica e corretto stile di vita. Alimentazione e neoplasie. Allergie ed intolleranze alimentari. Educazione nutrizionale: influenze ambientali e cultura del cibo. Educazione al cambiamento delle non corrette abitudini alimentari. Ristorazione collettiva.

### **Testi Consigliati**

Appunti dalle lezioni.

## **Dieta e malattie dell'apparato cardiovascolare**

Docente: Prof.ssa Bracale Renata

Appartenente al Corso integrato: Tecniche dietetiche applicate alle malattie dell'apparato cardiovascolare e respiratorio.

CFU: 2

### **Obiettivi**

Fornire allo studente le nozioni fondamentali sui fattori di rischio dell'aterosclerosi, ipertensione arteriosa, malattie vascolari periferiche, infarto del miocardio, coronopatie, insufficienza cardiaca ed ictus. Partendo quindi da considerazioni generali sulla patologia, sulla sua eziopatogenesi ed epidemiologia, sarà individuato il ruolo del dietista nella prevenzione e nella cura di queste patologie.

### **Contenuti**

Fattori di rischio cardiovascolari e malattie vascolari periferiche: aspetti generali ed epidemiologici. Chirurgia cardiaca e trapianto di cuore: valvulopatie, cardiopatia ischemica, aneurismi aortici e dissecazioni dell'aorta toracica. Infarto del miocardio, coronopatie ed insufficienza cardiaca: aspetti generali ed epidemiologici. Ictus: aspetti generali ed epidemiologici.

Aspetti nutrizionali della malattia aterosclerotica. Obiettivi generali del trattamento dietetico del paziente sottoposto a chirurgia cardiaca. Trattamenti dietetici nell'infarto del miocardio, coronopatie ed insufficienza cardiaca. L'intervento del dietista nell'ictus.

### **Testi Consigliati**

Appunti dalle lezioni.

Manuale di Nutrizione clinica e Scienze Dietetiche applicate. P. Binetti, M. Marcelli, R. Baisi. Società Editrice Universo, 2006.

Prevenzione e Terapia Dietetica: una guida per medici e dietisti. E. Del Toma. Pensiero Scientifico, 2005.



## **Malattie dell'apparato respiratorio**

Docente: Prof. Bianco Andrea

Appartenente al Corso integrato: Tecniche dietetiche applicate alle malattie dell'apparato cardiovascolare e respiratorio.

CFU: 3

### **Obiettivi**

Acquisire le conoscenze di base circa i meccanismi fisiopatologici, clinico-diagnostico e terapeutico-nutrizionali delle malattie respiratorie.

### **Contenuti**

Cenni di Anatomia Funzionale dell'Apparato Respiratorio. La funzione respiratoria e le metodiche di studio. Esami diagnostico-funzionali nel soggetto con Patologie Respiratorie: Spirometria, Emogasanalisi, Saturimetria, Walking Test. Test da Sforzo Cardio-polmonare. Fumo ed apparato respiratorio. Insufficienza respiratoria acuta e cronica. Asma bronchiale. Broncopneumopatia Cronica Ostruttiva. Fibrosi polmonari. Bronchiectasie. Malattie della parete Toracica. Polmoniti. Neoplasie del polmone. Il supporto nutrizionale nel paziente con patologie respiratorie.

### **Testi Consigliati**

Harrison: Principi di Medicina Interna, Editrice Mc Graw-Hill.

## **Scienze tecniche dietetiche applicate**

Docente: da definire

Appartenente al Corso integrato: Tecniche dietetiche applicate alle malattie dell'apparato cardiovascolare e respiratorio.

CFU: 1

### **Obiettivi**

Lo studente deve acquisire elementi teorici e metodologici indispensabili per la valutazione dei problemi nutrizionali nelle patologie respiratorie ed in particolare nell'insufficienza respiratoria.

### **Contenuti**

Problematiche nutrizionali nell'insufficienza respiratoria. Fisiopatologia. Insufficienza respiratoria di II tipo. Riflessi fisiopatologici e clinici. Strategie nutrizionali nell'insufficienza respiratoria. Diete iperlipidiche nei pazienti con IR.

### **Testi Consigliati**

Appunti dalle lezioni.

## Medicina interna

Docente: Prof.ssa Graziamaria Corbi

Appartenente al Corso integrato: Tecniche dietetiche applicate alla patologia internistica e pediatrica.

CFU: 3

### Obiettivi

Lo studente durante il corso dovrà acquisire le principali nozioni di epidemiologia, fisiopatologia e clinica delle principali patologie d'organo ad elevata prevalenza. Dovrà, inoltre, essere in grado di integrare i segni ed i sintomi alle indagini di laboratorio e strumentali per sviluppare un idoneo ragionamento clinico.

### Contenuti

Il comportamento alimentare e la regolazione dell'appetito. Nutrizione artificiale. La malnutrizione nell'anziano. Alimentazione e neoplasie. Alimentazione e sport. Allergie ed intolleranze alimentari. La nutrizione clinica artificiale. Introduzione e concetti generali. Anemie carenziali. Aspetti nutrizionali nel paziente oncologico, con infezione da HIV, con insufficienza respiratoria. Aspetti epidemiologici e fisiologia dell'invecchiamento. Le principali patologie geriatriche con implicazioni nutrizionali (demenze primarie e secondarie, delirium, disturbi dell'umore, diabete, broncopneumopatia cronico-ostruttiva, scompenso cardiaco, osteoporosi-osteartrosi, osteomalacia, "anziano fragile"). Le problematiche legate all'obesità nell'anziano.

### Testi Consigliati

- Paziente anziano e paziente geriatrico. Fondamenti di Gerontologia e Geriatria. U. Senin, Ed. EDISES.
- Medicina Clinica. Ed. Alberto Notarbartolo, Editoriale Grasso.
- Harrison (Medicina Interna – Edizione Italiana).

## **Pediatria generale e specialistica**

Docente: Prof. De Ritis Giorgio

Appartenente al Corso integrato: Tecniche dietetiche applicate alla patologia internistica e pediatrica.

CFU: 2

### **Obiettivi**

Il corso ha l'obiettivo di fornire le conoscenze di base sullo stato di salute della popolazione infantile; la crescita e lo sviluppo in età evolutiva; gli interventi utili in pediatria preventiva; le principali patologie di organo e apparato.

### **Contenuti**

Mortalità e morbilità infantile. La gravidanza. Il neonato. La crescita. La pubertà. L'adolescenza. Lo sviluppo psico-motorio. Le malattie ereditarie. Il sistema immunitario. Le malattie infettive. Prevenzione primaria, secondaria e terziaria. Gli screening neonatali. Le vaccinazioni. L'alimentazione. I fabbisogni nutrizionali. L'alimentazione del lattante. Le malattie da carenze nutrizionali. Le allergie alimentari. Le diete speciali. Le diarree acute. Le diarree croniche.

### **Testi Consigliati**

Dispense dalle lezioni.

"Principi e pratica di Pediatria" a cura di F. Panizon, Monduzzi Editore.

## Malattie del sangue

Docente: da definire

Appartenente al Corso integrato: Tecniche dietetiche applicate alla patologia internistica e pediatrica.

CFU: 3

### Obiettivi

Conoscere la eziologia, la fisiopatologia, la diagnostica delle principali malattie del sangue e del sistema emolinfopoietico;

### Contenuti

Esame del sangue periferico. Esame del midollo osseo. Struttura del midollo osseo. Emopoiesi. Anemia aplastica. Sindromi mielodisplasiche. Metabolismo del ferro, anemia sideropenica, sovraccarico marziale. Aspetti del metabolismo della Vitamina B12 e dei folati, anemia megaloblastica. Anemia da malattie croniche. Anemia emolitica. Anemia da infiltrazione midollare. Gammopatie monoclonali. Trombocitosi. Trombocitopenie.

### Testi Consigliati

G. Castoldi, L. Liso. Malattie del sangue e degli organi emopoietici. Mcgraw-hill, milano.

R. Hoffman, E.J. Benz, Jr., S.J. Shattil, B. Furie, H.J. Cohen, L.E. Silberstein, P. McGlave (editors). HEMATOLOGY. BASIC PRINCIPLES AND PRACTICE. 3rd edition. Churchill Livingstone, New York, 2005.

Appunti dalle lezioni.

## Scienze Tecniche Dietetiche Applicate

Docente: da definire

Appartenente al Corso integrato: Tecniche dietetiche applicate alla patologia internistica e pediatrica.

CFU: 1

### **Obiettivi**

Lo studente deve acquisire elementi teorici e metodologici indispensabili per la valutazione dei problemi nutrizionali nelle vari periodi della vita.

### **Contenuti**

Problemi nutrizionali nell'età evolutiva. Il neonato e l'assistenza neonatale, l'allattamento e il divezzamento. L'alimentazione dal 1° anno di vita all'età adulta, l'accrescimento normale, le principali patologie della crescita, gli screening e i bilanci di salute, l'adolescenza: approccio e problematiche, la profilassi con vitamina D e rachitismi. Problemi nutrizionali nella gravidanza e nell'allattamento. Problematiche nutrizionali nell'anziano, nelle demenze e malattie neurologiche evolutive.

### **Testi Consigliati**

Appunti dalle lezioni.

## **Scienze tecniche dietetiche applicate**

Docente: da definire

Appartenente al Corso integrato: Tecniche dietetiche applicate alla nefrologia.

CFU: 4

### **Obiettivi**

Lo studente deve acquisire elementi teorici e metodologici indispensabili per la valutazione dei problemi nutrizionali connessi con le patologie renali.

### **Contenuti**

Introduzione alle patologie dell'apparato Urinario. Nefrologia: Insufficienza renale cronica e acuta, Sindrome nefrosica, Emodialisi, Dialisi peritoneale, Calcolosi renale. Trapianto renale.

Aspetti dietetici nelle malattie del rene e nelle ustioni. La nutrizione enterale. La nutrizione parenterale. La nutrizione artificiale nel paziente critico. La nutrizione artificiale nel paziente terminale. La nutrizione artificiale domiciliare.

### **Testi Consigliati**

Appunti dalle lezioni.

