

Dietistica

Obiettivi formativi specifici

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 alla esecuzione di metodiche diagnostiche sulla persona, e attività tecnico-assistenziale, in attuazione di quanto previsto nei regolamenti concernenti l'individuazione della figura e del relativo profilo professionale definito con decreto del Ministro della Sanità. I laureati in Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista) 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 e terapeutico. 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 in Dietistica devono raggiungere le competenze professionali di seguito indicate e specificate. 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 al 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, svolta con la supervisione e la guida di Tutori professionali appositamente assegnati, coordinata da un Docente appartenente al più elevato livello formativo previsto per il profilo professionale e corrispondente alle norme definite a livello europeo ove esistenti.

In particolare, sono obiettivi specifici del Corso:

- 1) Fornire allo studente le basi per le conoscenze dei fenomeni biologici e patologici
- 2) Fornire le adeguate conoscenze sulle condizioni che possono influire sullo stato di nutrizione e sulle metodologie necessarie ad effettuare una corretta valutazione nutrizionale.
- 3) Fornire le basi per la messa a punto di programmi nutrizionali specifici e personalizzati in relazione alle diverse patologie, alle richieste del paziente e per interventi di educazione nutrizionale sulla popolazione.
- 4) Fornire allo studente gli strumenti necessari per effettuare controlli di qualità dei singoli alimenti e della catena di produzione del prodotto alimentare; dei principi di sicurezza sul luogo di lavoro.

Caratteristiche della prova finale

La Prova finale, sostenuta dinanzi ad una Commissione nominata dalla competente Autorità accademica e composta a norma di legge, comprende:

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

Ambiti occupazionali previsti per i laureati

I laureati in Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista) 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 responsabili 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 (abilitante alla professione sanitaria di Dietista) svolgono con autonomia professionale le loro prestazioni lavorative in diretta collaborazione con il personale laureato preposto alle diverse responsabilità operative di appartenenza. Sono responsabili dell'organizzazione e del coordinamento delle 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 multi-disciplinare 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, autorizzate secondo la normativa vigente in regime di dipendenza o libero-professionale, contribuiscono alla formazione del personale di supporto e concorrono direttamente all'aggiornamento relativo al loro profilo professionale e alla ricerca.

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 e Genetica

Lauree specialistiche alle quali sarà possibile l'iscrizione (senza debiti formativi)

Attività formative di base	totale CFU	Settori scientifico disciplinari
Scienze biomediche	17	BIO/09 : FISILOGIA
		BIO/10 : BIOCHIMICA
		BIO/13 : BIOLOGIA APPLICATA
		BIO/16 : ANATOMIA UMANA
		MED/04 : PATOLOGIA GENERALE
Scienze propedeutiche	7	FIS/07 : FISICA APPLICATA (A BENI CULTURALI, AMBIENTALI, BIOLOGIA E MEDICINA)
		INF/01 : INFORMATICA
		MED/01 : STATISTICA MEDICA
Totale Attività formative di base	24	

Attività caratterizzanti	totale CFU	Settori scientifico disciplinari
Diagnostica audiometrica		
Diagnostica di laboratorio biomedico	4	BIO/12 : BIOCHIMICA CLINICA E BIOLOGIA MOLECOLARE CLINICA
		MED/07 : MICROBIOLOGIA E MICROBIOLOGIA CLINICA
Diagnostica neurofisiopatologica		
Diagnostica per immagini e radioterapia		
Primo soccorso		
Scienze audioprotesiche		
Scienze dell'igiene dentale		
Scienze della dietistica	29	AGR/15 : SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
		CHIM/10 : CHIMICA DEGLI ALIMENTI
		M-PSI/08 : PSICOLOGIA CLINICA
		MED/11 : MALATTIE DELL'APPARATO CARDIOVASCOLARE
		MED/13 : ENDOCRINOLOGIA
		MED/14 : NEFROLOGIA

		MED/38 : PEDIATRIA GENERALE E SPECIALISTICA
		MED/49 : SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE
		SECS-P/13 : SCIENZE MERCEOLOGICHE
Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	10	MED/42 : IGIENE GENERALE E APPLICATA
		MED/43 : MEDICINA LEGALE
		MED/44 : MEDICINA DEL LAVORO
Scienze e tecniche ortopediche		
Scienze medico-chirurgiche	11	BIO/14 : FARMACOLOGIA
		MED/09 : MEDICINA INTERNA
		MED/18 : CHIRURGIA GENERALE
		MED/40 : GINECOLOGIA E OSTETRICIA
Tecniche della fisiopatologia cardiocircolatoria e perfusione cardiovascolare		
Totale Attività caratterizzanti	54	

Attività affini o integrative	totale CFU	Settori scientifico disciplinari
Scienze del management sanitario	3	SECS-P/10 : ORGANIZZAZIONE AZIENDALE
Scienze interdisciplinari	1	ING-INF/05 : SISTEMI DI ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI
Scienze interdisciplinari cliniche	13	MED/10 : MALATTIE DELL'APPARATO RESPIRATORIO
		MED/12 : GASTROENTEROLOGIA
		MED/15 : MALATTIE DEL SANGUE
		MED/25 : PSICHIATRIA
Scienze umane e psicopedagogiche	2	SPS/07 : SOCIOLOGIA GENERALE
Totale Attività affini o integrative	19	

Ambito aggregato per crediti di sede	totale CFU	Settori scientifico disciplinari
	1	AGR/16 : MICROBIOLOGIA AGRARIA

Altre attività formative	CFU	Tipologie
A scelta dello studente	9	
Per la prova finale e per la conoscenza della lingua straniera	9	Prova finale
	2	Lingua straniera
Altre (art.10, comma 1, lettera f)		Ulteriori conoscenze linguistiche
		Abilità informatiche e relazionali
	62	Tirocini
		Altro
Totale Altre attività formative	82	

TOTALE CREDITI	180	
-----------------------	------------	--