

Indice

PRESENTAZIONE UNIMOL	9
LA SCELTA, LE FACOLTÀ E I CORSI DI STUDIO	10
LE NOSTRE SEDI	11
UNIMOL ON LINE	12
ORGANIZZAZIONE GENERALE	14
REGOLAMENTO DIDATTICO DI ATENEO	17
CALENDARIO ACCADEMICO 2010 - 2011.....	17
LE BIBLIOTECHE	20
DIRITTO ALLO STUDIO	21
LO STUDENTE AL CENTRO DELL'UNIVERSITÀ	23
CENTRO LINGUISTICO DI ATENEO	27
IL CADRI - Centro di Ateneo per la Didattica e la Ricerca in Informatica	34
SERVIZI AGLI STUDENTI	37
INFORMAZIONI GENERALI PER GLI STUDENTI.....	41
STRUTTURE E SERVIZI DI SUPPORTO ALLA DIDATTICA.....	44
ATTIVITÀ CULTURALI, RICREATIVE E SPORTIVE	47
Facoltà di Medicina e Chirurgia	53
Informazioni generali.....	55

Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell’Ambiente e nei Luoghi di Lavoro	59
Piano di studio immatricolati 2008-2009	66
Piano di studio immatricolati 2009/2010.....	67
Piano di studio immatricolati 2010/2011.....	69
PROGRAMMI INSEGNAMENTI I ANNO	74
Biochimica dei pesticidi e dei residui.....	75
Biochimica generale	76
Biologia applicata	77
Chimica generale e inorganica con elementi di chimica organica	79
Diritto penale applicato all’ambiente.....	81
Elementi di ecologia	83
Elementi di matematica applicati alla fisica	84
Fisica applicata alla medicina e all’ambiente	85
Fondamenti di anatomia umana	86
Fondamenti di fisiologia	87
Fondamenti di medicina del lavoro.....	88
Valutazione e prevenzione dell’impatto sull’ambiente dei prodotti chimici.....	89

Microbiologia generale.....	90
Organizzazione e legislazione sanitaria	92
Patologia generale.....	93
Procedure giuridiche applicate all’ambiente e alla sicurezza nei luoghi di lavoro	94
Sanità pubblica e promozione della salute.....	95
Sociologia generale e applicata all’ambiente	96
Elementi di biostatistica applicata.....	97
Lingua Inglese – Livello B1 (Independent User – Threshold)	98
Elementi di informatica (ECDL).....	100
PROGRAMMI INSEGNAMENTI II ANNO	102
Chimica degli alimenti	103
Economia aziendale.....	104
Elementi di entomologia applicata alla sanità pubblica	105
Elementi di primo soccorso	106
Epidemiologia e prevenzione delle infezioni a trasmissione alimentare	107
Epidemiologia e prevenzione delle patologie cronicodegenerative ...	108
Epidemiologia e prevenzione delle patologie infettive	109

Ispezione e controllo delle produzioni primarie.....	110
Malattie infettive.....	111
Medicina legale.....	112
Metodologia epidemiologica.....	113
Organizzazione aziendale e sistemi di gestione della qualità.....	114
Patologie dermatologiche professionali.....	115
Patologie respiratorie professionali	116
Tecnologie alimentari	117
Tossicologia generale	118
Tossicologia industriale e ambientale	120
Principi di dietetica applicata	121
PROGRAMMI INSEGNAMENTI III ANNO	122
Acquisizione di ulteriori abilità informatiche e telematiche	123
Campi elettromagnetici.....	124
Diritto del lavoro.....	125
Elementi di radiologia e radioprotezione.....	126
Diritto penale applicato al lavoro	127
Tecnologie per l'ambiente.....	128

Igiene ambientale I (acqua, depurazione, suolo, rifiuti solidi)	130
Igiene ambientale II (aria indoor e outdoor)	131
Igiene degli alimenti e sicurezza alimentare	132
Igiene degli alimenti e sicurezza alimentare	133
Igiene e sicurezza sul lavoro	134
Ispezione degli alimenti di origine animale e legislazione	136
Malattie apparato visivo.....	137
Medicina fisica e riabilitativa	138
Otorinolaringoiatria	139
Patologie lavorative professionali ed infortuni sul lavoro.....	140
Sistemi per l'energia con elementi di fisica industriale.....	141

Care Studentesse, cari Studenti,

ventotto anni fa nasceva il nostro Ateneo. Oggi possiamo affermare che molte scommesse sono state vinte, grazie agli sforzi di tutti: docenti, ricercatori, personale tecnico-amministrativo, ma anche e soprattutto con il vostro decisivo contributo in termini di impegno e di partecipazione alla vita accademica.

I dati positivi di Almalaurea basati sulle dichiarazioni dei nostri laureati testimoniano questo sforzo e il livello di qualità e di eccellenza raggiunto dal nostro Ateneo.

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 fin da subito parte di questa realtà.

In questi anni l'Università del Molise ha progettato ed avviato molti nuovi corsi di laurea, rinnovando notevolmente l'offerta formativa.

Ha concretizzato il piano di sviluppo di edilizia universitaria, dalle nuove sedi didattiche al collegio medico, alle palestre di Ateneo al Palazzetto dello Sport inaugurato in occasione dei Campionati Nazionali Universitari ed alle residenze studentesche del Campus di Vazzieri a Campobasso e di Pesche in fase di ultimazione.

La didattica post universitaria è stata sviluppata e rafforzata per consentire a quanti intendono proseguire gli studi di specializzarsi presso il nostro Ateneo.

Stiamo lavorando ad un grande progetto che è quello di rispondere al meglio al bisogno degli studenti di crearsi una solida preparazione culturale e professionale, ma anche quello di dare una risposta importante e di lungo periodo alle esigenze di qualità dell'intero tessuto territoriale. Un progetto di crescita culturale e di formazione come fattore decisivo di cambiamento, determinante per lo sviluppo civile, economico e sociale della comunità molisana.

Ed ecco che 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 a un sempre più stretto rapporto con il territorio, il mondo produttivo e culturale.

È con questa determinazione che un progetto così impegnativo è portato avanti. Coordinare e integrare gli sforzi, produrre e attuare strategie chiare, univoche e condivise è garanzia di risultato e di crescita e allora, come dice lo slogan di quest'anno, Tre....due..Unimol!

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. Le strutture didattiche e scientifiche di avanguardia, il rapporto numerico ottimale docenti-studenti e le opportunità di formazione ne sono la testimonianza. Oltre 10.500 gli studenti iscritti ne sono la conferma.

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 la Scuola di Specializzazione per le Professioni Legali e sono in corso di attivazione anche diverse scuole di specializzazione della Facoltà di Medicina e Chirurgia.

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 dello 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 sia una sempre maggiore qualità della didattica e della ricerca che nuove e più efficaci opportunità.

Università degli Studi del Molise

Via Francesco De Sanctis - 86100 Campobasso www.unimol.it -tel. 0874 4041

Centro Orientamento e Tutorato

orientamento@unimol.it - tel. 0874 404542 – 0874 404759

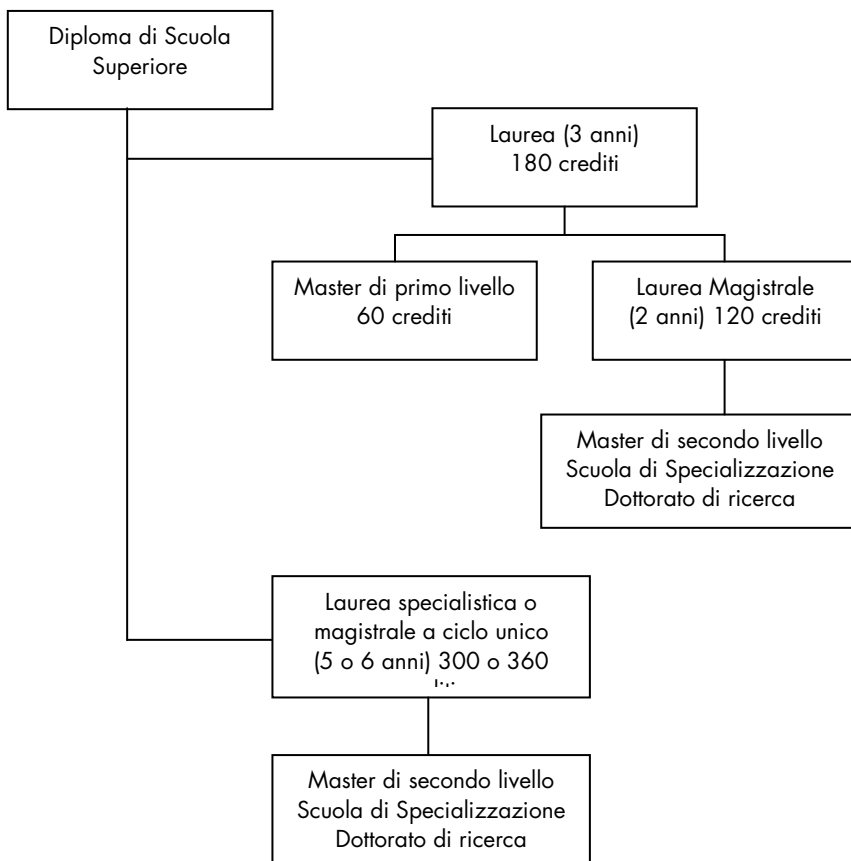
LA SCELTA, LE FACOLTÀ E I CORSI DI STUDIO

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

Facoltà di Economia

Via De Sanctis II Edificio Polifunzionale
Campobasso 86100 - tel. 0874
404360
e-mail: economia@unimol.it
Via Mazzini
Isernia 86170 - Tel. 0865 478901
Via Duca degli Abruzzi,
Termoli 86039 - Tel.0874 404804

Facoltà di Giurisprudenza

Viale Manzoni I Edificio Polifunzionale
Campobasso 86100 - tel. 0874
404559
e-mail: giur@unimol.it

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. 0874404764
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
Via Mazzini, Isernia 86170 -
tel. 0865 478901
Via Duca degli Abruzzi, Termoli
Tel.0874 404804

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:
segreteria.colozza@unimol.it

UNIMOL ON LINE

Grazie per aver scelto l'Università degli Studi del Molise. Sul sito 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 Mazzini)
- nella sede della Facoltà di Pesche (Località Fonte Lappone)

È attivo un indirizzo di posta elettronica: helpdesksesse3@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. 2010 - 2011

I termini per le immatricolazioni e le iscrizioni agli anni successivi, per l'A.A. 2010 - 2011 decorrono dal 2° agosto 2010 al 1° ottobre 2010 (fatta eccezione per i corsi per i quali vige il numero programmato).

Nel rispetto dei vincoli e dei requisiti dettati dal Regolamento Tasse e Contributi per l'A.A. 2010 - 2011, lo studente dovrà dichiarare - entro il 31 gennaio 2011 - 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 e i Corsi di Studio.

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

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.

Il Consiglio di Corso di Studio

E' l'organo collegiale composto dai professori di ruolo e dai ricercatori che concorrono alla didattica del corso di studio, da un rappresentante del personale tecnico-amministrativo e da uno o più rappresentanti degli studenti.

Il Consiglio di Corso di Studi, coordinato da un Presidente eletto tra i suoi componenti, delibera sulla programmazione e coordinamento didattico, sull'approvazione dei piani di studio, oltre a proporre al Consiglio di Facoltà l'attivazione e disattivazione di insegnamenti e realizzare compiti specifici delegati dalla Facoltà.

I titoli di studio rilasciati dall'Università del Molise comprendono:

- La Laurea
- La Laurea Magistrale
- I diplomi di specializzazione
- I Master di primo e secondo livello
- Il Dottorato di Ricerca

Le Scuole 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.

Master

I Master universitari sono corsi di perfezionamento scientifico e di alta formazione ricorrente e permanente e aggiornamento professionale successivi al conseguimento della laurea e della laurea magistrale che le università possono attivare disciplinandoli nei propri regolamenti didattici di Ateneo.

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 professionale. 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 sezione ATENEO norme e regolamenti Regolamento didattico di Ateneo.

CALENDARIO ACCADEMICO 2010 - 2011

Definisce l'anno accademico che decorre dal 1° Ottobre 2010 al 30 Settembre 2011. L'anno accademico è suddiviso in due semestri il primo decorre dal 1° Ottobre 2010 e termina il 22 Gennaio 2011 e il secondo decorre dal 1° Marzo 2011 e termina il 4 Giugno 2011. 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 2010 (lunedì)
Immacolata Concezione:	8 dicembre 2010 (mercoledì)
Vacanze di Natale:	dal 20 dicembre 2010 (lunedì) al 6 gennaio 2011 (giovedì)
Vacanze di Pasqua:	dal 21 aprile 2011 (giovedì) al 27 aprile 2011 (mercoledì)
Ricorrenza del Santo Patrono:	Campobasso: 23 aprile 2011 (sabato) Isernia: 19 maggio 2011 (giovedì) Termoli: 4 agosto 2011 (giovedì) Pesche: 29 settembre 2011 (giovedì)
Anniversario della Liberazione:	25 aprile 2011 (lunedì)
Festa del lavoro:	1° maggio 2011 (domenica)
Anniversario della Repubblica:	2 giugno 2011 (giovedì)

Date da ricordare

2° agosto 2010

Inizio periodo di presentazione delle domande di immatricolazione e di iscrizione ad anni

successivi, di passaggio ad altro corso di studio, di trasferimento da e ad altre Università, di opzione ai corsi del nuovo ordinamento, di cambio di indirizzo 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.

1° ottobre 2010

Inizio anno accademico 2010 - 2011.

Inizio attività accademiche - primo semestre.

1° ottobre 2010

Scadenza del termine di presentazione delle domande di immatricolazione e di iscrizione ad anni successivi, di passaggio ad altro corso di studio, di trasferimento da e ad altre Università, di opzione ai corsi del nuovo ordinamento e di presentazione o variazione del piano di studio individuale. (NB: per la presentazione della domanda di trasferimento lo studente deve essere in regola con la propria posizione amministrativa).

22 gennaio 2011

Termine attività accademiche - primo semestre.

31 gennaio 2011

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

Gennaio - febbraio 2011

Primo appello sessione ordinaria - (per i corsi semestralizzati attivati nel primo semestre dell'A.A. 2010-2011).

1° marzo 2011

Inizio attività accademiche - secondo semestre.

4 giugno 2011

Termine attività accademiche - secondo semestre.

30 giugno 2011

Scadenza del termine per il pagamento della seconda rata delle tasse e dei contributi universitari.

giugno – luglio 2011

Inizio esami sessione estiva.

30 settembre 2011

Fine attività accademiche.

* (fatta eccezione per i corsi per l'accesso ai quali vige il 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 previsti, entro i 15 giorni liberi successivi alla scadenza dei termini sopra indicati.

Soltanto per la sessione straordinaria saranno accolte istanze tardive, dietro il pagamento dei contributi di mora previsti, anche oltre il termine dei 15 giorni liberi successivi alla scadenza, ma comunque entro il termine di presentazione agli sportelli delle Segreterie Studenti dell'elaborato relativo alla prova finale.

LE BIBLIOTECHE

Sede di Campobasso

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 nella sezione SERVIZI Biblioteche è possibile consultare il catalogo online (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 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 via Duca degli Abruzzi, presso la Facoltà di Ingegneria, è aperta tutti i giorni dal lunedì al venerdì. 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 31 gennaio 2011.

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) 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 informazioni su servizi e quantificazione degli importi di tasse e contributi, consultare il Manifesto generale degli Studi per l'A.A. 2010 - 2011 pubblicato sul sito web: www.unimol.it nella sezione Portale dello Studente, oppure recarsi presso il Settore Diritto allo Studio in via De Sanctis III Edificio Polifunzionale (responsabile dott. Fiore Carpenito tel. 0874/404787-572).

Per ogni altra informazione generale su immatricolazioni, iscrizioni e scadenze 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 Mariacristina Cefaratti
e-mail: segreteriaspudenti@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 Mazzini, tel. 0865 4789855
e-mail: segreteriaspudenti@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: segreteriaspudenti@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 17.30. Sono situati presso il III Edificio Polifunzionale in via De Sanctis a Campobasso.

Numero Verde 800588815 - fax 0874 98700 e-mail: orientamento@unimol.it

IL PLACEMENT UNIVERSITARIO

L'Università attraverso l'ufficio centrale di Placement prevede un approccio integrato di informazione, orientamento e supporto a favore di studenti e laureati, docenti e imprese per superare lo scollamento che spesso esiste tra le attese di coloro che entreranno nel mercato del lavoro e le diverse esigenze del sistema produttivo.

Attraverso l'analisi dei principali sbocchi occupazionali, in base al corso di laurea frequentato, si valutano attitudini, potenzialità ed interessi del candidato. Il fine è quello di consentire un veloce inserimento del laureato nel mondo del lavoro.

L'ufficio è impegnato nelle attività di:

- organizzazione e gestione stage;
- realizzazione di percorsi di inserimento lavorativo mediante attività di affiancamento e formazione;
- gestione dei rapporti con i soggetti coinvolti nelle politiche attive del lavoro;
- colloqui individuali (counseling);
- azione formativa collettiva - come scrivere un curriculum vitae, tecniche e strumenti per la ricerca di lavoro- come presentarsi ad un colloquio di lavoro, sicurezza e salute sul luogo di lavoro, auto imprenditorialità;

- monitoraggio della condizione occupazionale del laureato Unimol.

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 Sanctis, al 1° Piano.

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

SETTORE RELAZIONI INTERNAZIONALI

L'Università, nell'ambito del 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; nei paesi dello Spazio economico europeo (SEE): Islanda, Liechtenstein, Norvegia; nonché la Turchia, in quanto paese candidato, nei cui confronti si applica una procedura di preadesione.

Lo scopo principale è quello di consentire ai giovani universitari di vivere esperienze culturali all'estero, di conoscere nuovi sistemi di istruzione superiore, di perfezionare la conoscenza di almeno un'altra lingua e di incontrare giovani di altri paesi.

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. Le borse sono pubblicizzate con apposito Bando annuale.

Il Settore Relazioni Internazionali è situato presso il III Edificio Polifunzionale in via F. De Sanctis a Campobasso.

e-mail: relazint@unimol.it - tel. 0874 404768/415 - fax 0874 404258

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.

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 ATENEIO

I corsi di lingue a partire dall'Anno Accademico 2008/2009 si svolgono a cura del Centro Linguistico di Ateneio (d'ora in poi CLA).

Gli insegnamenti delle lingue sono articolati secondo i livelli di competenze riconosciuti e descritti nel Quadro Comune Europeo di Riferimento (QCER). Il Quadro europeo prevede un livello elementare (articolato a sua volta in A1-A2), un livello intermedio (articolato in B1-B2) e un livello avanzato (articolato in C1-C2).

Gli esami di lingue, non dovendo rispettare delle propedeuticità, se non quelle dei livelli del QCER, sono svincolati da collocazioni in anni di corso predeterminate dai piani di studio e dunque lo studente può sostenere liberamente l'esame o gli esami di lingua previsti nel suo piano di studi in qualsiasi anno di iscrizione a partire dal primo.

PERCORSO FORMATIVO PER LA LINGUA INGLESE

In tutti i corsi di studio dell'Ateneio in cui è prevista la conoscenza di una sola lingua, tale lingua è l'inglese.

Per la lingua inglese gli studenti di laurea triennale (d'ora in seguito laurea) dovranno possedere in uscita un livello B1 di *General English* (ad eccezione della laurea in Ingegneria Edile che prevede in uscita un livello B2) e in uscita dalle lauree magistrali a partire dall'anno accademico 2011/2012 un livello B2. Per le lauree magistrali gli esami di lingua si svolgeranno, fino alla coorte di iscritti 2010/2011 compresa, secondo le modalità previste nel piano di studi dell'anno d' immatricolazione (ad eccezione della laurea magistrale in Giurisprudenza a ciclo unico che già prevede dal 2009/2010 il livello B2 in uscita).

Il raggiungimento del livello B1 permette allo studente di acquisire 3 CFU ed il relativo voto, oppure la valutazione di idoneità, secondo quanto stabilito dall'ordinamento didattico.

Per i corsi di studio che prevedono per la lingua inglese un numero di CFU maggiore di 3, l'esame include sia il B1 di *General English* sia CFU ulteriori di competenze specifiche (chiamati CFU integrativi) legate alle tematiche del corso di studi. I programmi di tali corsi, sempre erogati a cura del Centro Linguistico, sono pubblicati sul sito del CLA alla pagina:

http://serviziweb.unimol.it/pls/unimol/consultazione.mostra_pagina?id_pagina=8444.

PERCORSO FORMATIVO PER LA SECONDA LINGUA

Nei piani di studio che prevedono una seconda lingua essa è a scelta dello studente tra gli insegnamenti di lingue attivati presso il CLA in base alle indicazioni degli stessi piani di studio.

Anche per la seconda lingua i corsi sono organizzati secondo i livelli del QCER. Per la seconda lingua i livelli da raggiungere sono: il livello A2 per tedesco e francese, e il livello B1 per spagnolo. Il raggiungimento del livello previsto per ciascuna lingua permette allo studente di acquisire 3 CFU ed il relativo voto, oppure la valutazione di idoneità, secondo quanto stabilito dall'ordinamento didattico.

Per i corsi di studio che prevedano per la seconda lingua un numero di CFU maggiore di 3, l'esame include sia il livello A2 o B1 (come sopra specificato in base alla lingua scelta) sia competenze specifiche legate alle tematiche del corso di studi (chiamate CFU integrativi).

I programmi di tali corsi, sempre erogati a cura del Centro Linguistico, sono pubblicati sul sito del CLA alla pagina:

http://serviziweb.unimol.it/pls/unimol/consultazione.mostra_pagina?id_pagina=8444.

ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA DELLE LINGUE NEI CORSI DI LAUREA: DAL TEST D'INGRESSO ALL'ESAME

Lo studio di una lingua inizia con un test d'ingresso (*placement test*) volto all'accertamento delle competenze linguistiche in entrata dello studente. Il test consente di attribuire un livello di partenza in base al quale lo studente potrà essere collocato in un gruppo classe di pari competenze e livello.

Il test di ingresso per la lingua inglese necessario per l'accertamento del livello minimo di conoscenze e competenze per l'accesso ai corsi (A2) viene somministrato nella Giornata della Matricola (ottobre 2010).

Gli studenti che abbiano ottenuto nel test il risultato A2, seguiranno regolarmente il corso B1 nel secondo semestre.

Gli studenti che non abbiano ottenuto tale risultato o che siano dei principianti assoluti della lingua inglese, hanno a disposizione un percorso formativo nel primo semestre finalizzato al recupero delle competenze necessarie ad entrare nel corso B1 del secondo semestre. Il percorso di recupero si articola in un primo corso di 20 ore destinato a principianti assoluti e un secondo corso di 40 ore (25 di docenza + 15 di lettorato con madrelingua) destinato a coloro che devono potenziare o raggiungere il livello A2. Tali attività di recupero non danno diritto a crediti formativi. Alla fine delle attività di recupero lo studente sosterrà nuovamente il test per certificare il possesso dell'A2. Se la prova dimostrerà il progresso formativo realizzato, lo studente verrà ammesso al corso B1.

Per coloro che non intendano avvalersi del percorso di recupero predisposto dall'Ateneo e scelgano di recuperare autonomamente i debiti formativi di lingue,

l'accesso al corso B1 verrà consentito dopo che, sostenendo nuovamente alla fine del primo semestre il test di A2, avranno dimostrato di aver raggiunto tale livello. In conclusione, la frequenza del corso B1 è subordinata al possesso dell'A2 registrato sul libretto linguistico.

Anche per le altre lingue a inizio del primo semestre viene somministrato un test d'ingresso con finalità analoghe a quelle indicate per la lingua inglese. Il CLA attiva nel primo semestre i corsi di livello inferiore (A1 per tedesco e francese e A2 per spagnolo). Tali corsi non danno diritto a crediti formativi in quanto volti al recupero di competenze pregresse e a preparare lo studente al livello di corso richiesto dal corso di laurea. I corsi che danno diritto a CFU sono erogati nel secondo semestre.

Riepilogando, la scansione temporale del percorso formativo per la lingua inglese è il seguente:

ottobre	primo semestre	secondo semestre
Giornata della Matricola: somministrazione del Test d'ingresso obbligatorio e consegna del Libretto Linguistico con annotazione del risultato del test;	Per principianti assoluti, corso di avvicinamento alla lingua inglese di 20 ore (il corso sarà attivato sia a Isernia-Pesche, sia a Termoli sia a Campobasso); Corsi di livello A2 (della durata di 40 ore) in ciascuna sede per colmare debiti formativi degli studenti che non hanno raggiunto il livello A2 nel test di ingresso; Fine corso: test finale per provare il possesso del livello A2;	Corsi di livello B1 (della durata di 60 ore) per tutte le lauree; Per i piani di studio che lo prevedono, corsi di competenze specifiche di numero di ore variabile in base al piano di studi (definiti CFU integrativi); Esami finali dei corsi B1 e di competenze specifiche (definiti CFU integrativi); Ulteriore somministrazione del test per il livello A2.

Riepilogando, la scansione temporale del percorso formativo per le lingue seconde è il seguente:

ottobre	primo semestre	secondo semestre
Somministrazione di un Test d'ingresso obbligatorio e annotazione sul Libretto Linguistico del risultato del test;	<p>Corsi di livello A1 di tedesco e francese e di livello A2 per spagnolo (della durata di 40 ore) per colmare debiti formativi;</p> <p>Febbraio: test finale per i corsi erogati nel primo semestre;</p>	<p>Corsi di livello A2 per francese e tedesco e di livello B1 per spagnolo (della durata di 60 ore);</p> <p>Per i corsi di studio che lo prevedono, corsi di competenze specifiche di numero di ore variabile in base al piano di studi (definiti CFU integrativi);</p> <p>Esami finali dei corsi erogati nel semestre a giugno e luglio;</p> <p>Ulteriore somministrazione del test per i corsi del primo semestre.</p>

La frequenza dei corsi di lingua è **obbligatoria**. I corsi di lingue definiti per livello non sono definiti in funzione del singolo corso di studi ma sono **interfacoltà**.

Libretto Linguistico

Il percorso linguistico di ogni studente a partire dai test di ingresso e per l'intero periodo di formazione universitaria sarà registrato sul Libretto Linguistico rilasciato a cura del Centro Linguistico. Il libretto linguistico non sostituisce il libretto universitario.

Esami

Le **sessioni di esami** per tutti i corsi di lingua si svolgeranno due volte all'anno per un totale di 4 appelli. Gli esami verranno registrati sia sul libretto universitario (in base ai CFU previsti dallo specifico corso di studi dello studente), sia sul libretto linguistico, (in base al livello QCER). La sede degli esami di lingue è definita dal CLA di volta in volta.

Gli esami riguardano le 4 abilità (ascolto, conversazione, lettura, produzione scritta) e le conoscenze grammaticali e prevedono una prova scritta, superata la quale si potrà accedere alla prova orale. Per gli studenti che devono acquisire un numero di CFU maggiore di 3 l'esame è registrato solo alla fine di tutto il percorso e include sia le prove del B1 di General English sia la parte relativa alle competenze specifiche (definiti CFU integrativi).

Gli esami di lingue si prenotano on-line sul sito del CLA (alla pagina http://serviziweb.unimol.it/pls/unimol/consultazione.mostra_pagina?id_pagina=8436).

Per gli esami da 3 CFU (esempio General English) la denominazione è la seguente: nome della lingua, livello, sede di svolgimento dell'esame (cioè Campobasso o Termoli o Isernia-Pesche), esempio: lingua B1 Termoli, lingua francese A2 Isernia-Pesche. Ogni appello prevede una data per lo scritto e una per l'orale (in qualche caso scritto e orale si svolgono nello stesso giorno). Occorre prenotare separatamente sia lo scritto sia l'orale. L'accesso all'orale però è subordinato al superamento della prova scritta.

Per gli esami con un numero di CFU maggiore di 3 occorre prenotare separatamente i 3 CFU generali e i CFU di competenze specifiche (definiti CFU integrativi). L'esame viene annotato solo alla fine del percorso cioè quando lo studente avrà superato le diverse parti, e il voto corrisponderà alla media ponderata dei voti riportati nelle diverse prove.

Gli studenti in possesso di certificazione linguistica di livello pari o superiore a quanto previsto dal piano di studi potranno presentare una richiesta di riconoscimento crediti ai fini dell'eventuale esonero parziale o totale.

Maggiori informazioni sul sito del CLA alla pagina:

http://serviziweb.unimol.it/pls/unimol/consultazione.mostra_pagina?id_pagina=8448

Avvertenza

Per tutti gli studenti immatricolati prima del 2008-2009 sono assicurate sessioni di esame secondo le modalità previste per ciascuna coorte dal piano di studi al momento dell'immatricolazione. Le commissioni d'esame e i programmi d'esame per gli esami svolti prima del 2008-2009 sono indicati sul sito del CLA e delle Facoltà.

Il Centro Linguistico di Ateneo ha sede a Campobasso in via F. De Sanctis presso il II Edificio Polifunzionale. E-mail: centrolinguistico@unimol.it

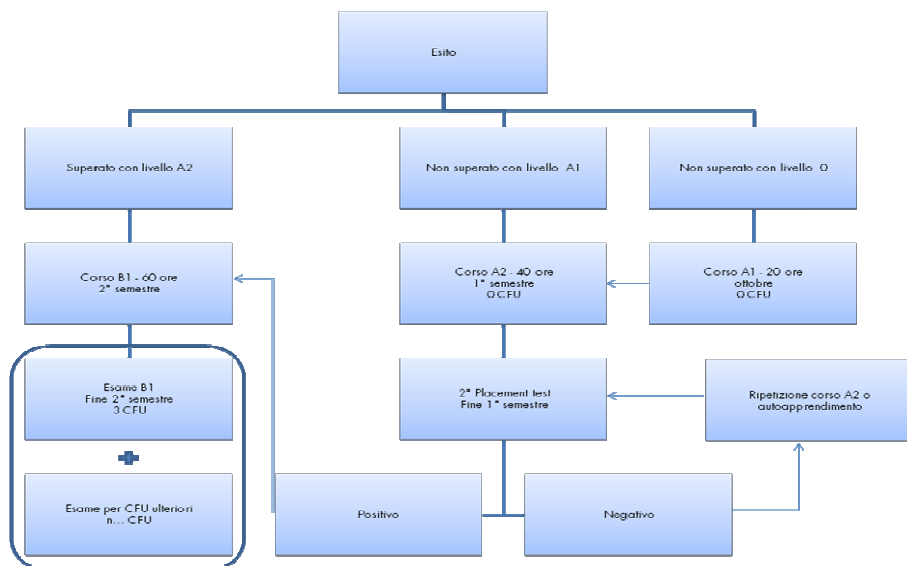
Tel. 0874 404376 oppure 0874 4041

Per ulteriori informazioni consultare la pagina web del sito del CLA:

http://serviziweb.unimol.it/pls/unimol/consultazione.mostra_pagina?id_pagina=8436

Schema percorso formativo per la lingua inglese

PLACEMENT TEST ottobre



IL CADRI - Centro di Ateneo per la Didattica e la Ricerca in Informatica

L'Università degli Studi del Molise, a partire dall'Anno Accademico 2008/2009, offre l'opportunità agli studenti immatricolati ai corsi di laurea (triennali o a ciclo unico) di conseguire l'ECDL (Patente Europea del Computer). A tal fine è stato avviato il "Progetto di centralizzazione delle attività didattiche per l'informatica e della relativa certificazione", gestito dal CADRI - Centro di Ateneo per la Didattica e la Ricerca in Informatica, che prevede l'organizzazione delle attività formative nonché la gestione dei previsti esami.

La conoscenza informatica e l'uso del computer sono diventati requisiti fondamentali per l'accesso al mondo del lavoro e per un'ottimale supporto allo studio.

L'ECDL è un attestato riconosciuto a livello internazionale che certifica l'acquisizione delle conoscenze di base, sia teoriche sia pratiche, necessarie per lavorare con un computer in maniera autonoma.

Il percorso didattico previsto per l'acquisizione dell'ECDL è articolato nei seguenti moduli:

- Concetti teorici di base delle tecnologie ICT
- Uso del computer e gestione dei file
- Elaborazione testi
- Foglio elettronico
- Database
- Strumenti di presentazione
- Reti informatiche.

La certificazione ECDL viene rilasciata dopo il superamento di 7 esami corrispondenti ai 7 moduli in cui è strutturato il programma dell'ECDL. Ciascun esame può essere sostenuto singolarmente oppure si possono sostenere più esami in un'unica sessione. I programmi degli esami sono dettagliati in un documento denominato Syllabus.

Per sostenere l'esame il candidato deve essere in possesso di una speciale tessera, la **Skills Card**, sulla quale verranno registrati, di volta in volta, gli esami superati. La validità della skills card è pari a tre anni (tempo utile per sostenere tutti gli esami). Gli esami possono essere sostenuti presso un centro accreditato dall'AICA (**Test Center**) nel rispetto delle condizioni organizzative ed economiche dallo stesso previste.

È possibile sostenere gli esami su software proprietari (Microsoft Windows e Office) o software Open Source (Linux e OpenOffice).

Il progetto promosso dall'Università degli Studi del Molise stabilisce quanto segue:

- **l'attribuzione di 3 CFU** alla certificazione ECDL, che comporta ai fini della carriera universitaria il conseguimento di un'abilità informatica **senza attribuzione di voto**;
- l'obbligatorietà dell'acquisizione dell'ECDL per tutti gli immatricolati ad esclusione di quelli iscritti al Corso di Laurea in Informatica che avranno

comunque la possibilità di aderire al progetto ed acquisire i 3 CFU come crediti a scelta;

- la gratuità della partecipazione degli immatricolati all'iniziativa relativamente alla skill card ed ai sette esami previsti; nel caso in cui lo studente non superi un esame dovrà sostenere i costi relativi alla ripetizione dell'esame;
- lo svolgimento delle attività didattiche presso le sedi dell'Ateneo di Campobasso, Termoli, Isernia e Pesche.

Il percorso formativo previsto per l'acquisizione della patente europea prevede **30 ore di attività** articolate come segue:

- 15 ore di lezioni frontali
- 15 ore di esercitazioni in laboratorio.

Gli studenti hanno, inoltre, a disposizione una piattaforma e-learning attraverso la quale possono accedere ad un corso on-line appositamente realizzato.

I docenti, oltre alle lezioni frontali e al supporto per lo svolgimento delle esercitazioni, garantiranno **30 ore di tutorato on-line** per l'assistenza agli studenti tramite una specifica piattaforma e-learning implementata e gestita dal CADRI.

L'organizzazione delle attività didattiche e delle sessioni di esami viene stabilita sulla base del numero di studenti coinvolti nonché dei vincoli logistici, organizzativi ed amministrativi che caratterizzano le attività.

Le modalità di svolgimento delle attività didattiche nonché la relativa organizzazione temporale viene comunicata agli studenti direttamente una procedura informatica accessibile tramite Internet (<http://cadri.unimol.it/fad/>).

Le prenotazioni o le cancellazioni delle stesse ad un esame possono essere effettuate utilizzando la prevista procedura informatica accessibile tramite Internet.

Ogni prenotazione deve essere effettuata 5 giorni prima della data fissata per l'esame. Il sistema di prenotazione permette di scegliere l'orario, la data e la sede d'esame. Lo studente che non si presenta alla sessione d'esame nell'orario previsto sarà considerato assente ingiustificato. L'assenza ingiustificata alla sessione di esame prenotata comporta la sospensione del diritto a sostenere gli esami nei due mesi successivi dalla data dell'assenza. Per giustificare l'assenza lo studente dovrà produrre idonea documentazione o certificazione da consegnare ai laboratori del Test Center dell'Ateneo.

Durante lo svolgimento degli esami sono presenti i previsti esaminatori nonché il personale preposto alla gestione tecnico-funzionale delle sessioni.

Gli esami vengono effettuati attraverso l'utilizzo del simulatore ATLAS rilasciato dall'AICA.

Riferimenti

Sede Centrale: Il Edificio Polifunzionale via F. De Sanctis
86100 Campobasso

Sito web: www.cadri.unimol.it

Tel: 0874 404950

E mail: cadri@unimol.it

Per eventuali ulteriori informazioni rivolgersi alle Segreterie di Facoltà

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 svantaggiati, 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 ATENEO

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) 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 ottengono, 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 del Settore Diritto allo Studio dell'Università degli Studi del Molise. Per informazioni relative a tutti i benefici legati al Diritto allo Studio si invita a contattare il settore Diritto allo Studio presso il III Edificio Polifunzionale dell'Università degli Studi del Molise, tel. 0874 404572 - 0874 404787.

Ente per il diritto allo Studio Universitario (ESU)

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

e-mail: esu@aliseo.it

INFORMAZIONI GENERALI PER GLI STUDENTI

ISCRIZIONE FUORI CORSO E DECADENZA DAGLI STUDI

Gli studenti che entro gli anni previsti dal piano di studi del Corso di studi di afferenza non riuscissero a portare a termine tutti gli esami e l'esame finale di laurea, potranno iscriversi come studenti "fuori corso" per un numero di anni accademici non superiore a quello di durata curricolare degli studi (tre anni per i corsi di laurea di primo livello, due anni per i corsi di laurea magistrale, quattro anni per i corsi di laurea di vecchio ordinamento). Trascorsi questi ulteriori anni, se non riuscissero a laurearsi entro il mese di luglio dell'anno successivo, saranno dichiarati "decaduti" dagli studi universitari, ai sensi delle delibere del Senato Accademico del 14 maggio 2009 e del 12 novembre 2009. In tal caso essi potranno immatricolarsi ex novo ad un corso di studi attivato (compreso quello di provenienza, ad esclusione dei corsi di studio del vecchio ordinamento) in qualità di studenti in corso (con il riconoscimento dei crediti acquisiti).

SERVIZIO CIVILE

Gli studenti che abbiano svolto il servizio civile possono presentare istanza alla Segreteria Studenti adeguatamente documentata per ottenere il riconoscimento a valere sulle attività a scelta libera fino ad un massimo di 9 cfu (giusta delibera del Senato Accademico dell'11 febbraio 2010). Se durante tale periodo hanno svolto attività formative specificamente inerenti ai contenuti del corso di laurea, possono altresì richiedere un ulteriore riconoscimento a valere sulle attività a scelta libera o curricolari fino ad un massimo di ulteriori 9 cfu, a discrezione della struttura didattica competente (Consiglio di Corso di Studi).

ISCRIZIONE IN REGIME DI STUDIO PART-TIME

In virtù dell'art. 34 del Regolamento Didattico di Ateneo, gli studenti dei corsi di laurea, laurea specialistica, laurea magistrale (ex. DM 509/99 e 270/04) per i quali continui ad essere erogata attività didattica, possono iscriversi in regime di studio a tempo parziale, se in possesso dei requisiti indicati nel relativo Regolamento, reperibile sul sito dell'ateneo alla pagina: http://serviziweb.unimol.it/unimol/allegati/pagine/6921/Regolamento_studenti_a_tempo_parziale.pdf

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 gli uffici dell'I.A.C.P. in Via Montegrappa, 23 a Campobasso - sito internet: 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, ed è in fase di realizzazione e di completamento la casa dello studente in via Gazzani nei pressi della Biblioteca d'Ateneo nel Campus Universitario di Vazzieri a Campobasso.

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
"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
"PETIT CAFE"	Via XXIV Maggio, 6 Isernia	0865. 414549	domenica

Pizzeria:

RISTORANTE	SEDE	TELEFONO	CHIUSURA
"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

Pizzeria:

RISTORANTE	SEDE	TELEFONO	CHIUSURA
"IL BUONGUSTAIO"	V. le Trieste, 44/46 Termoli	0875. 701726	domenica

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 almalaurea, 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, e dal lunedì al giovedì pomeriggio dalle 15.00 alle 18.15.

- 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 Vescoville – 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.

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 al 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.

Inoltre con la sottoscrizione della CUS CARD è possibile avere numerosi vantaggi strettamente connessi allo sport ed al tempo libero.

All'interno delle sedi universitarie sono presenti campi di calcetto e tennis.

PALAUNIMOL

La nuova struttura edilizia, fortemente voluta dal Rettore Cannata, mira a promuovere la pratica dell'attività sportiva per tutti gli studenti universitari e consegna agli iscritti dei corsi di laurea della Facoltà di Scienze del Benessere un laboratorio didattico e scientifico funzionale alla loro più completa formazione universitaria.

Il PalaUnimol, oltre ad essere destinato al miglioramento del sistema dei servizi per gli studenti, contribuisce a riqualificare l'area urbana, e potrà essere la sede ideale per l'organizzazione di eventi sportivi a carattere nazionale.

Strutture gestite dal C.U.S. Molise:

Campobasso:

- * PalaUnimol
- * Campi Polivalenti | Edificio Polifunzionale

Isernia:

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

Termoli:

- * Convenzioni con strutture sportive

Attività agonistica

- * Volley Campionato Femminile di serie C
- * Atletica leggera
- * Calcio campionati esordienti e allievi

Settori giovanili

- * Scuola Calcio
- * Mini Basket
- * Mini Volley
- * Danza Classica, Moderna e hip - hop
- * Karate e Ginnastica Motoria
- * Ginnastica Ritmica
- * Tennis
- * Rugby

Corsi palestra di Ateneo

- * Cardio-fitness
- * Aereolatino G.A.G.
- * Yoga
- * Ginnastica posturale
- * Spinning
- * Ginnastica a corpo libero
- * Fit - boxe
- * Cardio Kombat
- * Step Dance
- * Macumba
- * Jeet kune do – Kali
- * Pilates
- * Balli Caraibici
- * Balli latino – americani
- * Balli di gruppo

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.
- * Campus estivi per bambini

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 – segreteria@cusmolise.it sito internet: www.cusmolise.it

tel/fax 0874 412225 - fax 0874 412225 - tel. 0874 404980

CORO DELL'UNIVERSITÀ

Il Coro dell'Università degli Studi del Molise nasce nel 2002 grazie alla fattiva ed entusiastica iniziativa del Professore Giuseppe Maiorano su invito del Rettore Giovanni Cannata. Da circa tre 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

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 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. 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 - e-mail: 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.

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

UNIDEA

L'associazione studentesca "Unidea" nasce dal e nel mondo universitario nel tentativo di mettere in rete e in comunicazione gli studenti universitari molisani dentro e fuori sede, e stimolare le loro menti a vivere e costruire la proprio terra. L'associazione fonda le sue radici nella sede universitaria di Termoli. L'associazione si prefigge come scopo quello di promuovere un momento di aggregazione di tutta la componente studentesca volendo fornire precise risposte alle esigenze degli studenti per promuovere la condivisione di idee ed esperienze, per instaurare un rapporto di dialogo e cooperazione con i docenti, per concretizzare un forte rapporto tra Università ed Aziende e per sostenere l'intelletto tramite iniziative mirate.

"Il nostro sogno é un mondo in cui tutti i giovani abbiano l'opportunità di essere protagonisti ed esprimere la loro creatività per l'arricchimento culturale e sociale della collettività".

Noi tutti crediamo che sia questo il momento giusto per giovare, in maniera intelligente, della voglia propositiva diffusa tra gli studenti, prospettando un'iniziativa comune di integrazione attraverso attività di diversa natura: culturali, editoriali, ricreative e dunque relazionali. Sede Termoli in via Duca degli Abruzzi

Sito internet: www.unidea.tk - www.associazioneunidea.it

E-mail: unidea2008@alice.it - tel. 3482783644

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.

SISM SEGRETARIATO ITALIANO STUDENTI MEDICINA

Il SISM è una associazione no-profit creata da e per gli studenti di medicina. Ci occupiamo di tutte le grosse tematiche sociali di interesse medico. Siamo presenti in 35 Facoltà di Medicina sparse su tutto il territorio. Aderiamo come membro effettivo all'IFMSA (International Federation of Medical Students' Associations), forum di studenti di medicina provenienti da tutto il mondo riconosciuto come Associazione Non Governativa presso le Nazioni Unite. Sede: c.da Tappino c/o Unimol Facoltà di Medicina, Campobasso www.campobasso.sism.org/, Tel. 3299785813

AUSF ASSOCIAZIONE UNIVERSITARIA STUDENTI FORESTALI

L'AUSF (Associazione Universitaria Studenti Forestali) Molise è un'organizzazione apolitical e senza scopo di lucro, fondata nel 2007 da un gruppo di student di Scienze Forestali dell'Università del Molise. L'AUSF Molise si propone di:

-ricercare e diffondere informazioni relative al territorio, in particolare del Molise e delle regioni limitrofe;

-essere luogo di incontro, socializzazione e dialogo tra gli studenti;

-essere punto di riferimento per gli studenti e per i laureati;

-realizzare occasione di educazione, informazione, confronto e diffondere ad ogni livello una corretta cultura ambientale;

-ampliare le possibilità offerte dall'Università di acquisire conoscenze e soprattutto esperienze promuovendo la realizzazione di escursioni, corsi, seminari. Laboratori e la costituzione di relazioni con docenti, istituti, organi universitari, enti pubblici.

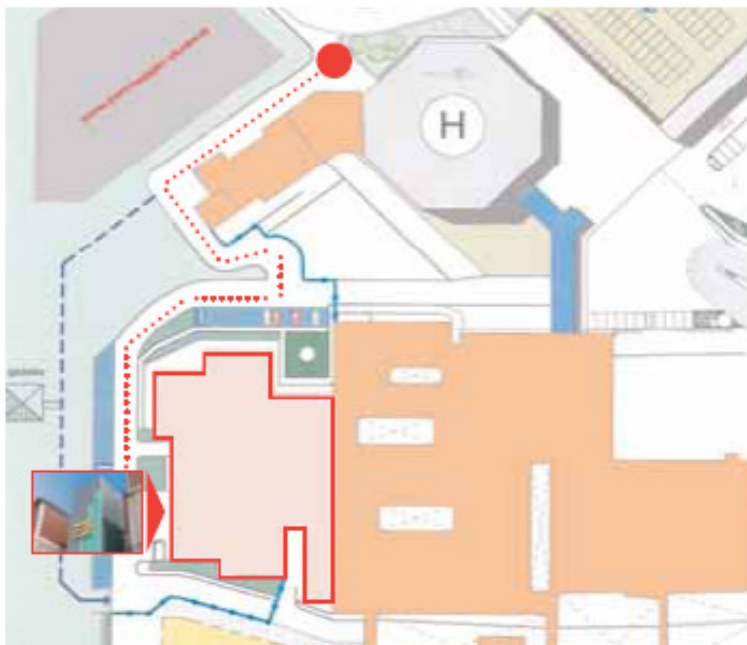
L'Associazione è membra dell'AUSF Italia, confederazione delle associazioni universitarie studentesche forestali presenti sul territorio nazionale, e collabora con l'IFSA (International Forestry Student Association). Pur mantenendo un indirizzo legato al corso di studi, l'iscrizione è aperta a tutti.

Email: ausfmolise@gmail.com Tel: Lorenzo Sallustio 3202605920

AUSF Molise via De Sanctis, Facoltà di Agraria (terzo edificio polifunzionale) 86100 Campobasso

Facoltà di Medicina e Chirurgia

Mappa del Centro Didattico della Facoltà di Medicina (CDM)



Mappa del Campus Universitario di Vazzieri (Uffici amministrativi, Segreteria Studenti, Biblioteca, Aula Magna, ecc.)



Informazioni generali

La Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università del Molise è stata istituita nel settembre 2005 con la missione di formare medici e operatori delle professioni sanitarie, e contribuire al progresso delle conoscenze biomediche e del loro impiego a favore della salute umana. Gli obiettivi formativi dei Corsi di Laurea, le finalità scientifiche ed i criteri organizzativi della Facoltà discendono dal concetto ampio di medicina accademica che è alla base dell'identità e del ruolo degli operatori della salute.

Secondo questa visione, lavora per la salute chi è impegnato a stabilire, nei diversi ambiti e contesti della società, condizioni adatte al pieno sviluppo delle potenzialità biologiche, psicologiche e sociali delle persone e della comunità. Per questo, il lavoro degli operatori della salute non si limita alla prevenzione, alla diagnosi – sia pure precoce – ed alla cura delle malattie, ma mira quanto più possibile ad identificare le cause e le condizioni di disagio che si oppongono allo sviluppo e all'esperienza del benessere, e a collaborare con gli altri soggetti della società alla loro rimozione o, almeno, alla limitazione dei danni da esse arrecati alla salute.

Le attività didattiche, di ricerca ed assistenziali della Facoltà di Medicina e Chirurgia sono ispirate al perseguimento della eccellenza, in conformità con i più elevati standard di riferimento e della "evidence based medicine". L'attenzione costante della Facoltà alle necessità del rigore e dell'obiettività delle conoscenze biomediche investono non solo la dimensione biologica, ma anche gli aspetti psicologici e sociologici connessi con la salute. Il profilo di ricercatore biomedico, di medico e di operatore delle professioni sanitarie a cui intende il progetto formativo è quello di un professionista che sia capace di porre le proprie conoscenze tecniche al servizio di un lavoro sulla salute e per la salute, compiuto in unità di intenti con tutti i Colleghi operatori del settore e con tutti i soggetti scientifici, culturali e sociali coinvolti in attività istituzionali e progetti che abbiano per obiettivo il benessere dei singoli e della comunità. Si tratta, dunque, di professionisti capaci di affrontare nella loro globalità i problemi delle persone, specialmente se malate, e di stabilire relazioni profonde, nell'ambito delle quali tutti i soggetti coinvolti possano sperimentare il senso della condivisione e della corresponsabilità, ed in cui le persone affette da malattie possano sperimentare un senso di utilità e relazioni ancora costruttive, anche se la loro condizione comporta serie limitazioni.

L'attenzione della Facoltà alle condizioni che occorre creare e mantenere nella società per favorire il raggiungimento di obiettivi di salute accettabili per tutti è rivolta prima di tutto al livello territoriale, rispetto al quale la Facoltà riconosce le proprie responsabilità di promozione culturale, scientifica e di sviluppo. L'orizzonte della Facoltà, tuttavia, si estende alle problematiche che condizionano l'evoluzione dei processi di salute delle comunità nella dimensione nazionale ed internazionale, con

particolare attenzione alle sperequazioni economiche e sociali tra diversi contesti socio-economici e regioni geografiche, alla transizione nutrizionale, alla estensione dei progressi della medicina, alla sostenibilità del progresso medico ed alla ricerca scientifica sulle malattie prevalenti nelle regioni meno favorite del mondo. A questo riguardo, la Facoltà non solo persegue tra i propri scopi formativi lo sviluppo della sensibilità e dell'informazione su queste problematiche, e delle competenze e capacità richieste per affrontare i problemi della salute umana nei contesti socio-economici e geografici meno favoriti, ma intende anche svolgere un'azione di speciale collaborazione e sostegno all'azione delle Facoltà di Medicina e Chirurgia consorelle, e di tutti i soggetti scientifici, culturali e sociali che in quei contesti sono impegnati.

L'organizzazione della Facoltà

Il personale Docente

PRESIDE:

Prof. Giovannangelo ORIANI

PROFESSORI ORDINARI:

Prof. Giorgio DE RITIS (Vice-Preside)

Prof. Nicola FERRARA

Prof. Guido Maria GRASSO

Prof. Pasquale MASTRANTONIO

Prof. Bruno MONCHARMONT

PROFESSORI ASSOCIATI

Prof. Andrea BIANCO

Prof. Luca BRUNESE

Prof. Carlo Pietro CAMPOBASSO

Prof. Giampaolo COLAVITA

Prof. Ciro COSTAGLIOLA

Prof. Alfonso DI COSTANZO

Prof. Roberto DI MARCO

Prof. Giuseppe FABRIZI

Prof. Silvio GAROFALO

Prof. Maurizio GASPERI

Prof. Fabrizio GENTILE

Prof. Mariano INTRIERI

Prof. Laura RECCHIA

Prof. Giancarlo RIPABELLI

Prof. Claudio RUSSO

Prof. Giancarlo SALVATORI

Prof. Marco SARCHIAPONE

Prof. Giovanni SCAPAGNINI

Prof. Luigi Maria TERRACCIANO

RICERCATORI CONFERMATI

Dott. Pasquale RICCI

Dott. Michela Lucia SAMMARCO

Dott. Giovanni VILLONE

RICERCATORI NON CONFERMATI

Dott. Renata BRACALERICERCATORI A TEMPO DETERMINATO

Dott. Cinzia DI CESARE
Dott. Germano GUERRA

Il personale Amministrativo

SEGRETERIA DI PRESIDENZA

Dott. Luigina PANTALEO
Signor Mario DI ROCCO

PERSONALE DI FACOLTA'

Signor Michelangelo LATESSA
Signora Angela FATICA
Signora Bruna PICCIANO

Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro

Via Giovanni Paolo II Contrada Tappino www.unimol.it
Classe delle Lauree Sanitarie (SNT/4) Titolo rilasciato: Laurea

L'offerta formativa della Facoltà di Medicina e Chirurgia, incluso il Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, 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 Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro (TPALL), bisogna essere in possesso del Diploma di maturità (5 anni), o di titolo estero equipollente, ai sensi dell'art. 6, comma 3, del D.M. 3/11/1999 n. 509. L'accesso al corso è a numero programmato. La prova di ammissione per l'accesso al corso di laurea consiste nella soluzione di quesiti a risposta multipla su argomenti concernenti i fondamenti di base delle materie propedeutiche dell'area sanitaria, quali: biologia, chimica, fisica, matematica, nonché su nozioni di cultura generale.

Nel bando sarà specificato il punteggio che verrà attribuito al risultato del test e l'eventuale punteggio attribuito al voto di maturità.

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

Presentazione della Domanda di ammissione:

Il termine per la presentazione della domanda di ammissione alla prova di selezione e la data della prova stessa, verranno indicati nel relativo bando di selezione, che sarà pubblicato sul sito (www.unimol.it) dell'Università degli Studi del Molise.

Anno accademico 2010-2011

Obiettivi formativi e professionali

I laureati in Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro (laurea abilitante alla professione sanitaria di Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro) sono operatori sanitari che, ai sensi della legge 10 agosto 2000, n. 251, articolo 4, comma 1, svolgono con autonomia tecnico-professionale le attività di prevenzione, verifica e controllo in materia di igiene e sicurezza ambientale nei luoghi di vita e di lavoro, di igiene degli alimenti e delle bevande, di igiene di sanità

pubblica e veterinaria.

I laureati nella classe sono dotati di un'adeguata preparazione nelle discipline di base, tale da consentire loro la migliore comprensione dei più rilevanti elementi delle competenze professionali. 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.

I laureati devono raggiungere le competenze previste dal profilo professionale attraverso una formazione teorica e pratica, che includa anche l'acquisizione di competenze comportamentali conseguite nel contesto lavorativo specifico, così da garantire, al termine del percorso formativo, la piena padronanza di tutte le necessarie competenze e la loro immediata spendibilità nel mondo del lavoro. Quindi, come parte integrante e qualificante della formazione professionale, particolare rilievo 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, in osservanza delle norme definite a livello europeo.

Pertanto, gli studi del Corso di laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro sono concepiti ed ottimizzati in modo da garantire che i futuri laureati:

(a) acquisiscano una preparazione adeguata nelle discipline di base, tale da consentire loro la piena comprensione dei determinanti dei processi fisio-patologici ai quali è rivolto il loro intervento preventivo, anche per favorire una integrazione con le altre professioni dell'area sanitaria;(b) acquisiscano le migliori conoscenze ed abilità nell'ambito delle scienze della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, comprese le necessarie competenze nell'ambito delle scienze sanitarie, umane e sociali, che li mettano in condizioni di rispondere alle necessità ed alle aspettative di salute e di sicurezza delle persone, della comunità e dei lavoratori; (c) acquisiscano gli strumenti necessari per sviluppare un'attitudine critica e riflessiva ed utilizzare la metodologia scientifica nei propri giudizi ed interventi; (d) sviluppino abilità nell'applicazione delle procedure e delle tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro; (e) sviluppino l'attitudine a stabilire relazioni positive con le persone con cui interagiscono nella loro attività professionale; (f) acquisiscano la capacità di utilizzare almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre all'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni.

Nell'ambito della professione sanitaria del tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, i laureati sono operatori sanitari, ai quali competono le attribuzioni previste dal D.M. del Ministro della sanità 17 gennaio 1997, n. 58 e successive modificazioni ed integrazioni; ovvero sono responsabili, nell'ambito delle loro competenze, di tutte le attività di prevenzione, verifica e controllo in materia di igiene e sicurezza ambientale nei luoghi di vita e di lavoro, di igiene degli alimenti e delle bevande, di igiene di sanità pubblica e veterinaria. I laureati in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, operanti nei servizi con compiti ispettivi e di vigilanza, nei limiti delle loro attribuzioni, hanno la qualifica di ufficiali

di polizia giudiziaria; svolgono attività istruttoria, finalizzata al rilascio di autorizzazioni o di nulla osta tecnico-sanitari per attività soggette a controllo.

Gli ambiti disciplinari delle attività formative caratterizzanti sono stati selezionati in funzione dei settori scientifico-disciplinari propri della professione del Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro. In questo contesto, i risultati attesi della formazione sono i seguenti: (a) conoscenze e competenze associate con la pratica professionale del Tecnico della prevenzione, tenendo conto che, nell'ambito dell'esercizio della professione, i tecnici della prevenzione istruiscono, determinano, contestano e notificano le irregolarità rilevate e formulano pareri nell'ambito delle loro competenze. In particolare, vigilano e controllano gli ambienti di vita e di lavoro e valutano la necessità di effettuare accertamenti ed inchieste per infortuni e malattie professionali; vigilano e controllano la rispondenza delle strutture e degli ambienti in relazione alle attività ad esse connesse e le condizioni di sicurezza degli impianti; vigilano e controllano la qualità degli alimenti e bevande destinati all'alimentazione, dalla produzione al consumo e valutano la necessità di procedere a successive indagini specialistiche; vigilano e controllano l'igiene e la sanità animale, nell'ambito delle loro competenze, e valutano la necessità di procedere a successive indagini; vigilano e controllano i prodotti cosmetici; collaborano con l'amministrazione giudiziaria per indagini sui reati contro il patrimonio ambientale, sulle condizioni di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro e sugli alimenti; vigilano e controllano quanto altro previsto da leggi e regolamenti in materia di prevenzione sanitaria e ambientale, nell'ambito delle loro competenze; (b) competenze e conoscenze per svolgere con autonomia tecnico-professionale le loro attività e per collaborare con altre figure professionali all'attività di programmazione e di organizzazione del lavoro nella struttura in cui operano; (c) competenze relative alla comunicazione interpersonale ed all'utilizzo delle tecnologie della comunicazione, anche per ottimizzare le attività di pianificazione ed esecuzione e garantire una adeguata qualità degli atti svolti nell'esercizio della loro attività professionale; per partecipare ad attività di studio, didattica e consulenza professionale nei servizi sanitari e nei luoghi dove è richiesta la loro competenza professionale; (d) attitudine a coltivare l'aggiornamento relativo al loro profilo professionale e alla ricerca.

Organizzazione

Prof. Giancarlo Ripabelli
Presidente del Consiglio di Corso di Studio Aggregato
Tel. 0874 404743
e-mail: ripabelli@unimol.it

Prof.ssa Michela Lucia Sammarco
Coordinatore didattico
Tel. 0874 404962

e-mail: sammarco@unimol.it

Prof. Guido Maria Grasso
Tel. 0874 404727
e-mail: grasso@unimol.it

Prof. Giampaolo Colavita
Tel. 0874 404877
e-mail: colavita@unimol.it

Consiglio di Corso di Studio Aggregato in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro e in Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione

Il Consiglio è composto da tutti i docenti afferenti alla Facoltà di Medicina e Chirurgia e titolari di insegnamenti nel corso di laurea. Ne fanno parte, inoltre, i Rappresentanti degli studenti

Docenti di Riferimento per il tutorato

Prof.ssa Aurora Daniela (Tutor per il I anno di Corso) Tel. 0874 404861

e-mail: daniele@unimol.it

Prof. Carlo Campobasso (Tutor per il II anno di Corso) Tel. 0874 404778

e-mail: carlo.campobasso@unimol.it

Prof. Luca Brunese (Tutor per il III anno di Corso) Tel. 0874 404859

e-mail: luca.brunese@unimol.it

Docenti di Riferimento per il Tirocinio e commissione di valutazione del tirocinio:

Prof. Giancarlo Ripabelli

Tel. 0874 404743

e-mail: ripabelli@unimol.it

Prof. Giampaolo Colavita

Tel. 0874 404877

e-mail: colavita@unimol.it

Prof. Ruggero Angelico

Tel. 0874 404716

e-mail: angelico@unimol.it

Accesso ad ulteriori studi

Il titolo di studio acquisito permette l'accesso a Master di primo livello e alla laurea specialistica della classe delle Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione (Spec-SNT/4).

Profili e sbocchi professionali

Nell'ambito della professione sanitaria del Tecnico della prevenzione, 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 della verifica

e controllo in materia di igiene e sicurezza ambientale nei luoghi di vita e di lavoro, di igiene degli alimenti e delle bevande, di igiene di sanità pubblica e veterinaria. I laureati in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, operanti nei servizi con compiti ispettivi e di vigilanza, nei limiti delle loro attribuzioni, sono ufficiali di polizia giudiziaria. Svolgono la loro attività professionale, in regime di dipendenza o libero-professionale, nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale, presso tutti i Servizi di prevenzione, controllo e vigilanza previsti dalla normativa vigente. I laureati potranno, quindi, svolgere le proprie attività professionali presso Enti pubblici (ASL, ARPA, Enti locali), privati (industrie) nonché attività libero-professionale. Un altro sbocco occupazionale di questa figura professionale, presso gli Enti Pubblici e le Industrie, deriva dalla necessità di utilizzare personale qualificato per adempiere ai D.Lgs.81/08, 230/95, 241/2000 e da destinare al Servizio di Prevenzione e Protezione.

In particolare gli specifici sbocchi professionali potranno essere in:

- strutture sanitarie, pubbliche o private,
- aziende pubbliche e private,
- enti impegnati nel settore della tutela dell'ambiente e della salute.

Quantificazione della domanda a livello nazionale e locale

Il Fabbisogno a livello nazionale è stato quantificato in 834 unità annuali. La Regione Molise ha previsto un fabbisogno a livello locale di 25 unità.

Previsione dell'utenza sostenibile:

La previsione dell'utenza sostenibile è di 25 studenti.

Efficacia del curriculum

Percentuale di laureati che trovano lavoro a 12 mesi dalla laurea: dato non ancora disponibile.

Articolazione in curricula:

Il Corso di Laurea non è articolato *in curricula*.

Ordinamento didattico e piano degli studi.

La durata normale del Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro è di 3 anni, organizzati in 2 semestri/anno. L'attività didattica è articolata in lezioni, esercitazioni pratiche, laboratori linguistici ed informatici, seminari, partecipazione a convegni e conferenze, tirocini professionalizzanti, corsi liberi.

Il percorso didattico prevede, nell'arco dei tre anni di durata del corso di laurea, attività formative di base, caratterizzanti ed integrative, laboratori di lingua inglese e di abilità informatiche, attività formative a scelta dello studente e attività formative professionalizzanti (tirocini). Alla fine del triennio lo studente conseguirà il titolo di studio, abilitante alla professione di Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei

Luoghi di Lavoro, svolgendo una prova pratica relativa alle competenze professionali acquisite con i tirocini e discutendo un elaborato finale di tesi di laurea.

Le attività di tirocinio professionalizzante saranno svolte, previa intesa, presso le strutture del Servizio Sanitario Nazionale (SSN) e di Istituzioni ed Enti pubblici e privati presenti sul territorio. Queste attività sono svolte con la supervisione di Tutor aziendali individuati dagli Enti ospitanti. L'apprendimento delle competenze tecnico-scientifiche e l'acquisizione delle capacità professionali specifiche sono computati in crediti formativi universitari (CFU), per un totale di 180 CFU nei tre anni (60 CFU/anno).

Il credito formativo universitario (1CFU) 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 30% del totale.

In base alle tabelle ministeriali, le attività formative 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. 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 con votazione in trentesimi.

Per le attività formative di tirocinio professionalizzante è prevista una valutazione finale. Tale valutazione non rientra nel computo della media delle valutazioni riportate negli esami di profitto, ma entra nel computo della votazione finale dell'esame di laurea.

L'attività didattica relativa al Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro è svolta presso le strutture didattiche della Facoltà di Medicina e Chirurgia, comprese quelle la cui disponibilità è eventualmente acquisita in regime di convenzione.

Piano di studio immatricolati 2008-2009

III anno a.a. 2010/2011 * di base ** caratterizzante ***affine o integrativa
****ambiti aggregati di sede

III anno a.a. 2010/2011	SSD	CFU	ORE
Scienze mediche applicate alla prevenzione			
Medicina fisica e riabilitativa***	MED/34	1	15
Elementi di radiologia e radioprotezione**	MED/36	1,5	22,5
Malattie dell'apparto visivo***	MED/30	1	15
Otorinolaringoiatria**	MED/31	1	15
Scienze degli alimenti e dell'alimentazione (II)			
Igiene degli alimenti e sicurezza alimentare**	MED/42	1	15
Principi di dietetica applicata**	MED/49	2,5	37,5
Ispezione degli alimenti di origine animale e legislazione	VET/04	3	45
Igiene ambientale e sicurezza nei luoghi di lavoro			
Igiene ambientale I (acqua, depurazione, suolo, rifiuti solidi) **	MED/42	2	30
Patologie professionali ed infortuni sul lavoro***	MED/44	2	30
Impianti chimici e sicurezza ambientale**	ING-IND/25	4	60
Diritto penale applicato al lavoro**	IUS/17	2	30
Igiene ambientale II (aria indoor e outdoor)**	MED/42	1	15
Igiene e sicurezza sul lavoro**	MED/42	2	30
Tecnologie dell'industria			
Sistemi per l'energia con elementi di fisica industriale**	ING-IND/09	1,5	22,5
Campi elettromagnetici**	ING-INF/02	1	15
Tecnologie per l'ambiente**	ING-IND/09	2	30
Ingegneria sanitaria ambientale***	ICAR/03	1,5	22,5
Ulteriori conoscenze linguistiche			
Complementi di inglese scientifico		2	30
Acquisizione di ulteriori abilità informatiche e telematiche			
Ulteriori abilità informatiche e telematiche		3	45
Tirocinio		17	
Prova finale		8	

Piano di studio immatricolati 2009/2010

Il anno a.a. 2010/2011 * di base ** caratterizzante *affine o integrativa
****ambito aggregato di sede**

Il anno a.a. 2010/2011	SSD	CFU	ORE
Scienze epidemiologiche e della prevenzione			
Metodologia epidemiologica**	MED/42	2	30
Malattie infettive**	MED/17	2	30
Patologie dermatologiche professionali***	MED/35	1	15
Patologie respiratorie professionali**	MED/10	1	15
Epidemiologia e prevenzione delle patologie infettive**	MED/42	2	30
Epidemiologia e prevenzione delle patologie cronico-degenerative**	MED/42	2	30
Scienze giuridiche e organizzazione sanitaria			
Economia aziendale***	SECS-P/07	1	15
Organizzazione aziendale e sistemi di gestione della qualità****	SECS-P/10	2	30
Medicina legale*	MED/43	2	30
Farmacologia e tossicologia			
Tossicologia generale**	BIO/14	2	30
Tossicologia industriale ed ambientale**	BIO/14	2	30
Scienze degli alimenti e dell'alimentazione (I)			
Tecnologie alimentari**	AGR/15	2	30
Chimica degli alimenti**	AGR/15	2	30
Elementi di entomologia applicata alla sanità pubblica****	AGR/11	1	15
Ispezione e controllo delle produzioni primarie**	VET/04	3	45
Epidemiologia e prevenzione delle infezioni a trasmissione alimentare**	MED/42	2	30
Principi di dietetica applicata**	MED/49	2	30
Inglese scientifico II			
		3	45
A scelta dello studente			
		4	
Fondamenti di primo soccorso			
Elementi di primo soccorso**	MED/09	2	30
Anatomia patologica**	MED/08	1	15
Tirocinio		19	

III anno a.a. 2011/2012 * di base ** caratterizzante *affine
o integrativa****ambito aggregato di sede**

III anno a.a. 2011/2012	SSD	CFU	ORE
Scienze mediche applicate alla prevenzione			
Medicina fisica e riabilitativa***	MED/34	1	15
Elementi di radiologia e radioprotezione**	MED/36	3	45
Malattie dell'apparto visivo***	MED/30	1	15
Otorinolaringoiatria***	MED/31	1	15
Scienze degli alimenti e dell'alimentazione (II)			
Igiene degli alimenti e sicurezza alimentare**	MED/42	1	15
Ispezione e controllo delle produzioni primarie**	VET/04	3	45
Biochimica clinica e biologia molecolare*	BIO/12	1	15
Igiene ambientale e sicurezza nei luoghi di lavoro			
Igiene ambientale I (acqua, depurazione, suolo, rifiuti solidi)**	MED/42	2	30
Patologie professionali ed infortuni sul lavoro***	MED/44	2	30
Impianti chimici e sicurezza ambientale**	ING-	2	30
Diritto penale applicato al lavoro*	IUS/17	1	15
Igiene ambientale II (aria indoor e outdoor)**	MED/42	1	15
Igiene e sicurezza sul lavoro**	MED/42	1	15
Diritto del lavoro***	IUS/07	1	15
Tecnologie dell'industria			
Sistemi per l'energia con elementi di fisica industriale**	ING- IND/09	2	30
Campi elettromagnetici**	ING-	2	30
Tecnologie per l'ambiente**	ING-	2	30
Ingegneria sanitaria ambientale***	ICAR/03	2	30
Ulteriori conoscenze linguistiche			
Complementi di inglese scientifico		2	30
Acquisizione di ulteriori abilità informatiche e telematiche			
Ulteriori abilità informatiche e telematiche		3	45
Tirocinio		16	
A scelta dello studente		2	
Prova finale		8	

Piano di studio immatricolati 2010/2011

* di base ** caratterizzante ***affine o integrativa****ambito aggregato di sede

I anno a.a. 2010/2011			
Scienze matematiche, fisiche e chimiche	SSD	CFU	Ore
Chimica generale e inorganica con elementi di	CHIM/03	2	30
Elementi di Matematica applicati alla fisica	FIS/07	2	30
Fisica applicata alla medicina e all'ambiente	FIS/07	2	30
Anatomia e fisiologia umana			
Fondamenti di Anatomia umana	BIO/16	2	30
Fondamenti di Fisiologia	BIO/09	2	30
Sanità pubblica e statistica medica			
Fondamenti di medicina del lavoro	MED/44	2	30
Sanità pubblica e promozione della salute	MED/42	2	30
Elementi di biostatistica applicata	FIS/07	2	30
Scienze biologiche e biochimiche			
Biochimica dei pesticidi e dei residui	BIO/12	1	15
Microbiologia generale	MED/07	1	30
Biologia applicata	BIO/13	2	30
Biochimica Generale	BIO/12	2	30
Scienze giuridiche e legislazione sanitaria			
Procedure giuridiche applicate all'ambiente e alla	IUS/09	1	15
Diritto penale applicato all'ambiente	IUS/17	2	30
Organizzazione e legislazione sanitaria	MED/42	2	30
Scienze ambientali e sociali			
Sociologia generale e applicata all'ambiente	SPS/07	2	30
Elementi di ecologia	BIO/07	2	30
Valutazione e prevenzione dell'impatto sull'ambiente dei prodotti chimici	MED/42	2	30
Fondamenti di patologia			
Patologia generale	MED/04	2	30

Inglese scientifico		3	45
Acquisizione di ulteriori abilità informatiche e telematiche			
Elementi di informatica (ECDL)		3	
Tirocinio		18	
A scelta dello studente			
Il anno a.a. 2011/2012			
Scienze epidemiologiche e della prevenzione			
Metodologia epidemiologica	MED/42	2	30
Malattie infettive	MED/17	2	30
Patologie dermatologiche professionali	MED/35	1	15
Patologie respiratorie professionali	MED/10	1	15
Epidemiologia e prevenzione delle patologie infettive	MED/42	2	30
Epidemiologia e prevenzione delle patologie cronicodegenerative	MED/42	2	30
Scienze giuridiche e organizzazione sanitaria			
Economia aziendale	SECS-P/07	1	15
Organizzazione aziendale e sistemi di gestione della	SECS-P/10	2	30
Medicina legale	MED/43	2	30
Diritto del lavoro	IUS/07	1	15
Farmacologia e tossicologia			
Tossicologia generale	BIO/14	1	30
Tossicologia industriale ed ambientale	BIO/14	2	30
Scienze degli alimenti e dell'alimentazione (I)			
Tecnologie alimentari	AGR/15	2	30
Chimica degli alimenti	AGR/15	2	30
Elementi di entomologia applicata alla sanità pubblica	AGR/11	1	15
Ispezione e controllo delle produzioni primarie	VET/04	3	45
Epidemiologia e prevenzione delle infezioni a	MED/42	2	30
Principi di dietetica applicata	MED/49	2	30
A scelta dello studente		7	
Fondamenti di primo soccorso			
Elementi di primo soccorso	MED/09	2	30
Fondamenti di Anatomia patologica	MED/08	1	15

Microbiologia medica	MED/07	1	15
Tirocinio		18	
Totale CFU		60	
III anno a.a. 2012/2013			
Scienze mediche applicate alla prevenzione			
Medicina fisica e riabilitativa	MED/34	1	15
Elementi di radiologia e radioprotezione	MED/36	2	45
Malattie dell'apparto visivo	MED/30	1	15
Otorinolaringoiatria	MED/31	1	15
Malattie dell'apparato locomotore	MED/33	1	15
Scienze degli alimenti e dell'alimentazione (II)			
Igiene degli alimenti e sicurezza alimentare	MED/42	1	15
Ispezione e controllo delle produzioni primarie	VET/04	3	45
Igiene ambientale e sicurezza nei luoghi di			
Igiene ambientale I (acqua, depurazione, suolo, rifiuti)	MED/42	2	30
Patologie professionali ed infortuni sul lavoro	MED/44	2	30
Impianti chimici e sicurezza ambientale	ING-IND/25	3	30
Diritto penale applicato al lavoro	IUS/17	2	30
Igiene ambientale II (aria indoor e outdoor)	MED/42	1	15
Igiene e sicurezza sul lavoro	MED/42	2	30
Tecnologie dell'industria			
Sistemi per l'energia con elementi di fisica industriale	ING-IND/09	2	30
Campi elettromagnetici	ING-INF/02	2	30
Tecnologie per l'ambiente	ING-IND/09	2	30
Ingegneria sanitaria ambientale	ICAR/03	2	30
Ulteriori conoscenze linguistiche			
Complementi di inglese scientifico		2	30
Acquisizione di ulteriori abilità informatiche e			
Ulteriori abilità informatiche e telematiche		2	30
Tirocinio		18	
Prova finale		8	
Totale CFU		60	

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, etc. che verranno organizzati nel corso dell'A.A.

Obbligo di frequenza e propedeuticità

La frequenza è obbligatoria per tutti i corsi. Gli studenti devono seguire la sequenza di esami riportata dalla tabella 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 III° anno bisogna aver sostenuto tutti gli esami del I° anno.

Tabella delle propedeuticità

COLONNA A

Biochimica generale
Impatto sull'ambiente dei prodotti chimici
Elementi di primo soccorso
Fondamenti di Fisiologia
Microbiologia generale
Biochimica dei pesticidi e dei residui
Patologia generale
Tossicologia industriale
Chimica degli alimenti
Elementi di radiologia e radioprotezione
Scienze tecniche dietetiche applicate
Impianti chimici
Campi elettromagnetici
Sistemi per l'energia e l'ambiente
Ingegneria sanitaria ambientale
Fisica tecnica industriale e ambientale

COLONNA B

Chimica generale e inorganica con elementi di chimica organica
Chimica generale e inorganica con elementi di chimica organica
Fondamenti di Anatomia umana
Fondamenti di Anatomia umana e Biochimica generale
Biologia applicata
Biochimica generale
Fondamenti di fisiologia
Tossicologia generale
Biochimica generale
Fondamenti di Anatomia umana
Fondamenti di fisiologia
Chimica generale e inorganica con elementi di chimica organica
Fondamenti di fisica applicata alla medicina e all'ambiente
Fondamenti di fisica applicata alla medicina e all'ambiente
Fondamenti di fisica applicata alla medicina e all'ambiente
Fondamenti di fisica applicata alla medicina e all'ambiente

Conseguimento della Laurea e caratteristiche della prova finale

La Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro si consegue con il superamento di un esame finale con valore abilitante.

In conformità all'art. 6 del Decreto Interministeriale 2 aprile 2001, la prova finale per le lauree sanitarie:

- a) consiste nella redazione di un elaborato e nella dimostrazione di abilità pratiche;
- b) è organizzata in due sessioni in periodi definiti a livello nazionale, con decreto del Ministro dell'Università e della Ricerca di concerto con il Ministro della Salute;
- c) la Commissione di laurea è nominata dal Rettore su proposta del Consiglio di Corso di Laurea, e comprende almeno 2 membri designati dal Collegio Professionale, ove esistente, ovvero dalle Associazioni professionali individuate con

apposito decreto del Ministro della salute sulla base della rappresentatività a livello nazionale. La date delle sedute sono comunicate ai Ministeri dell'Università e della Ricerca e della Salute, che possono inviare esperti, come loro rappresentanti, alle singole sessioni.

Lo studente, ove ne esistano le condizioni, potrà utilizzare i crediti finalizzati alla preparazione della Tesi di Laurea presso strutture territoriali convenzionate.

Per prepararsi alla prova finale lo studente dispone di 8 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 maturato complessivamente i 172 CFU previsti nei tre anni di corso.

Il curriculum formativo seguito dal Laureato in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, potrà essere riconosciuto integralmente per l'accesso al Corso di laurea Specialistica in Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione presso l'Università degli Studi del Molise e 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 e modalità di valutazione

Due appelli Tra il mese di gennaio ed il mese di febbraio 2011: tra i due appelli dovranno trascorrere almeno 10 giorni

Due appelli Tra giugno e luglio 2011

Un appello riservato ai "fuori corso" Gennaio o aprile e novembre

Due appelli Settembre 2011

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/>

Nome del responsabile dei servizi agli studenti:

Sig. Mario Di Rocco

Tel 0874 404724

e-mail mario.dirocco@unimol.it

Orario delle Lezioni

L'orario delle lezioni ed il calendario didattico sarà pubblicato sul sito www.unimol.it nelle pagine dedicate alla facoltà, nonché nelle aule virtuali dei singoli insegnamenti che devono intender- si come parte integrante della presente guida

PROGRAMMI INSEGNAMENTI I ANNO

Biochimica dei pesticidi e dei residui

Docente: Mariano Intriery

Appartenente al Corso integrato: Scienze biologiche e biochimiche

CFU: 1

Obiettivi

Il corso si propone di fornire le informazioni relative agli effetti sull'uomo dei principali residui che si formano nel corso di alcune produzioni industriali nonché le trasformazioni metaboliche che avvengono in seguito all'interazione di residui con altre sostanze endogene.

Contenuti

a) metabolismo degli xenobiotici: importanza biomedica metabolizzazione degli xenobiotici, il citocromo P450, la fase 1 del metabolismo degli xenobiotici, le reazioni di coniugazione della fase 2: glucuroconiugazione, solfatazione, coniugazione con glutazione, acetilazione, mutilazione, enzimi che metabolizzano gli xenobiotici, risposte agli xenobiotici: effetti farmacologici, immunologici e cancerogeni, biochimica dei radicali liberi; b) metodi di dosaggio e analisi degli xenobiotici, principi di tossicologia, effetti metabolici dei metalli pesanti, piombo: intossicazione da piombo, patogenesi dell'intossicazione, il piombo nella popolazione non esposta a rischio professionale, intossicazioni da: mercurio, cadmio e arsenico, intossicazioni interessanti l'emoglobina: sulfemoglobina, ossido di carbonio; c) molecole organiche tossiche: pesticidi, DDT, erbicidi, i PCB (difetil policlorurati), diossina, contaminazione chimica degli alimenti: generalità, contaminazione da pesticidi, contaminazione dei contenitori, contaminazione da metalli pesanti.

Testi Consigliati

Appunti del corso.

Biochimica generale

Docente: da definire

Appartenente al Corso integrato: Scienze biologiche e biochimiche

CFU: 2

Obiettivi

Il corso di biochimica si pone come obiettivo quello di richiamare struttura e funzioni, analogie e differenze tra molecole semplici e biopolimeri di interesse biochimico. Illustrare le principali vie metaboliche e le loro correlazioni. Indicare i sistemi di controllo dei vari percorsi metabolici.

Contenuti

Concetto generale di via metabolica; interrelazione delle vie metaboliche; principali meccanismi di regolazione; Anabolismo e catabolismo; Produzione, conservazione ed utilizzo dell'energia metabolica. Principali molecole costituenti le cellule viventi: Acqua, sostanze organiche e sostanze inorganiche. Carboidrati: Monosaccaridi; Disaccaridi e Polisaccaridi di interesse biologico. Lipidi: classificazione; analisi delle principali strutture e loro rappresentazione; Lipoproteine. Proteine ed enzimi: struttura degli aminoacidi e delle proteine. Proteine fibrose e globulari. Cromoproteine trasportatrici di Ossigeno: Mioglobina ed Emoglobina. Enzimi: definizione, distribuzione, nomenclatura, meccanismo d'azione, specificità, affinità, isoenzimi. Cinetica enzimatica: meccanismi catalitici, fattori che influenzano la velocità di reazione, determinazione dell'attività enzimatica, meccanismi di inibizione enzimatica, regolazione degli enzimi. L'energetica della vita: i composti fosforici ad alto contenuto energetico; reazioni accoppiate; ATP come moneta di scambio energetico. Introduzione al metabolismo: Significato generale del metabolismo intermedio. Metabolismo ossidativo; fosforilazione ossidativa. Principali vie di utilizzazione dell'ATP. Metabolismo dei carboidrati: Digestione ed assorbimento dei carboidrati. Ossidazione del glucosio: glicolisi; destini metabolici del piruvato (fermentazione lattica e decarbossilazione ossidativa). Ciclo di Krebs. Degradazione e biosintesi del glicogeno. Metabolismo dei lipidi: beta-ossidazione degli ac. grassi. Biosintesi degli acidi grassi. Metabolismo degli aminoacidi e delle proteine.

Testi Consigliati

Giuliano Ricciotti "Biochimica di base" ED. Italo Bovolenta, distribuito da Zanichelli - Massimo Stefani "Biochimica con elementi di biologia molecolare e scienza dell'alimentazione" Ed. Zanichelli. Qualunque altro testo recente e conforme al programma.

Biologia applicata

Docente: Giovanni Villone

Appartenente al Corso integrato: Scienze biologiche e biochimiche

CFU: 2

Obiettivi

Il corso ha lo scopo di fornire agli studente stimoli utili all'apprendimento delle nozioni fondamentali sull'anatomo-fisiologia della cellula eucariote, delle cellule batteriche e dei virus, nonché gli elementi per la comprensione delle basi cellulari e molecolari di processi fisiopatologici di base come la trasmissione degli impulsi, la contrazione muscolare, la regolazione ormonale, la filtrazione renale, la barriera ematoencefalica e placentare, l'infezione virale, la trasformazione neoplastica, la metastatizzazione e così via. Si desidera offrire l'opportunità di apprendere un linguaggio scientifico corretto e rigoroso ed un metodo di studio che tenda a privilegiare la comprensione del rapporto struttura/funzione esistente per ciascun componente o compartimento cellulare. Completano il corso l'enunciazione e l'esplicazione di elementi di genetica elementare fondamentali per la comprensione della fisiologia cellulare.

Contenuti

Schema generale delle cellule eucariotiche animali e vegetali e dei batteri. Le molecole di importanza biologica. La membrana biologica, la permeabilità di membrana per i gas, i trasporti: diffusione semplice, diffusione facilitata (il trasporto Na/glucosio), trasporto attivo (la pompa Na/K), la endocitosi (fagocitosi, endocitosi mediata da recettori), l'esocitosi. Il citoscheletro: funzioni e componenti. Le giunzioni: tight, desmosomi e comunicanti. La lamina basale: funzioni e struttura. Bioenergetica. Concetto di organello e compartimento e di specificità compartimentale. Nucleo: membrane e pori nucleari; traffico da e per il nucleo, duplicazione del DNA, cromatina e suoi livelli di organizzazione, trascrizione ed espressione genica in eucarioti; gli RNA; l'mRNA e la sua maturazione. Sintesi proteica, codice genetico, tRNA, tappe della traduzione, maturazioni co- e post-traduzionali. Apparato di Golgi. Gruppi sanguigni. Secrezione costitutiva e regolata. Lisosomi. Perossisomi. REL: biosintesi delle membrane biologiche. Controllo dell'espressione genica in eucarioti: promotori, enhancer, trans-acting factors. Procarioti: struttura generale, azioni simbiotiche batteri/uomo, antibiotici e siti di azione; plasmidi ed antibiotico-resistenza, enzimi di restrizione, contemporaneità di trascrizione e traduzione, operoni con controllo positivo e negativo; messaggeri policistronici. Virus: tipologie di genomi e di organizzazione spaziale capsidica; meccanismi replicativi; batteriofagi: cicli litico e lisogenico, virus vegetali ed animali: dall'endocitosi al budding, retrovirus e virus oncogeni. Evoluzione e strategie riproduttive. Mutazioni: cromosomiche: quantitative e qualitative, anche in rapporto alla trasformazione neoplastica; geniche: puntiformi e loro conseguenze. Divisione cellulare: mitosi: fasi e

significati biologici, meiosi: fasi e significati biologici, il crossing over, gametogenesi (ovogenesi e spermatogenesi). Fecondazione e determinazione del sesso. Concetto di carattere dominante e recessivo. Leggi di Mendel. Malattie legati al cromosomi somatici ed all'X: dominanti e recessive. Genetica di popolazione e legge di Hardy Weinberg con l'indicazione dei suoi limiti e della sua utilizzabilità.

Testi Consigliati

Alberts et al., L'Essenziale, Zanichelli Chieffi et al., Biologia e genetica, EdiSES.

Chimica generale e inorganica con elementi di chimica organica

Docente: Gabriella Saviano

Appartene al Corso integrato: Scienze matematiche, fisiche e chimiche applicate

CFU: 2

Obiettivi

L'intero corso cercherà di mettere in risalto il ruolo centrale della chimica non solo come disciplina scientifica di base ma anche come disciplina che presenta molteplici aspetti applicativi. Alla fine del corso gli studenti dovrebbero aver sviluppato: un'ampia visione della chimica e delle reazioni chimiche; la comprensione dei concetti più importanti che usano i chimici; la consapevolezza della importanza del ruolo che occupa la chimica nella società, nella vita quotidiana e nell'ambiente; la capacità di impostare e risolvere semplici esercizi numerici per una verifica del grado di apprendimento.

Contenuti

Struttura dell'atomo: Struttura elettronica degli atomi - Orbitali atomici - Configurazioni elettroniche - Proprietà periodiche - Massa atomica e massa molare. Legame chimico: I legami tra gli atomi - Formule chimiche - Elettonegatività e polarità dei legami - Geometria molecolare - Forze intermolecolari - Principali classi di composti inorganici - Bilanciamento delle reazioni. I tre stati di aggregazione della materia: solido, liquido, gassoso - Solubilità in acqua - Proprietà colligative Velocità delle reazioni - Equilibrio chimico: Definizione della velocità di reazione - Reazioni chimiche ed equilibrio - Equilibri omogenei ed eterogenei - Costante di equilibrio - Definizione di pH. Acidi e basi - Acidi e basi in Chimica organica - Struttura delle molecole organiche: Alcani, cicloalcani e analisi conformazionale - Alcheni, alchini e sistemi coniugati insaturi - Stereochimica: molecole chirali, enantiomeri e diastereoisomeri, configurazione assoluta e configurazione relativa. Alogenuri alchilici, benzene e aromaticità - Alcoli, fenoli ed eteri - Aldeidi e chetoni: tautomeria cheto-enolica, reattività Acidi carbossilici e derivati - Ammine e composti eterociclici Carboidrati: struttura e reattività - Lipidi: trigliceridi, fosfolipidi, oli, grassi, saponi. Acidi nucleici - Amminoacidi: struttura, stereochimica e reattività - Proteine: classificazione, funzioni, geometria del legame peptidico.

Testi Consigliati

1) I. Bertini, C. Luchinat, F. Mani, Chimica Ed. Ambrosiana, Milano. 2) P. Atkins, L. Jones Chimica Generale, Zanichelli 3) W. H. Brown, Introduzione alla Chimica Organica, EdiSES. 4) J. McMurray, Fondamenti di Chimica organica, Zanichelli 5) T.W. Graham Solomons, Chimica organica, Editoriale Grasso Qualunque testo di

Chimica Generale e di Chimica Organica di livello universitario.

Diritto penale applicato all'ambiente

Docente: Andrea Abbagnano Trione

Appartenente al Corso integrato: Scienze giuridiche e legislazione sanitaria

CFU: 2

Obiettivi

Il corso si propone di fornire allo studente un'adeguata conoscenza dei principi costituzionali di diritto penale e delle categorie di teoria generale del reato, nonché del sistema e dei sottosistemi sanzionatori. Verrà approfondito il bene giuridico 'ambiente' nelle sue diverse espressioni ed attraverso le possibili forme di tutela. L'attenzione poi rivolgerà ai profili penalistici della disciplina dei rifiuti e dei valori urbanistici e paesaggistici, anche alla luce delle recenti modifiche normative. Le attività didattiche e di tirocinio avranno altresì ad oggetto l'approfondimento dei più recenti orientamenti giurisprudenziali.

L'obiettivo del corso è fornire agli studenti le conoscenze necessarie a svolgere attività di prevenzione e controllo, in materia di sicurezza ambientale ed illustrare i caratteri e le funzioni della normativa penale posta a presidio dell'ambiente.

Contenuti

Le funzioni del diritto penale. Le fonti: il principio di legalità ed i suoi corollari (riserva di legge, divieto di analogia, determinatezza, irretroattività); la tutela penale dei beni giuridici e la rilevanza costituzionale del bene-ambiente.

Il reato, la distinzione tra delitti e contravvenzioni, la tutela delle funzioni, il soggetto attivo ed il soggetto passivo. L'anticipazione della tutela penale.

Sistema e sottosistema sanzionatorio.

La legislazione complementare. Le specifiche aggressioni all'ambiente.

La disciplina penale per lo smaltimento dei rifiuti.

La disciplina penale in materia di violazioni edilizie, urbanistiche ed ambientali.

Testi Consigliati

Per la parte legislativa, limitatamente alle disposizioni normative cui si farà riferimento a lezione, si vedano:

Costituzione italiana

Codice penale

D.L.vo 152/2006

D.p.r. 380/2001

D.L.vo 42/2004

Per la parte dottrinale:

Ramacci L., *Diritto penale dell'ambiente*, Padova, 2009, parte prima, cap. I, II, III, parte seconda, cap. I, cap. II (soltanto i parr. da 15 a 25 incluso), cap. III. Le parti da studiare nella edizione del 2009, sono da pag. 1 a pag. 176; da pag. 217 a pag. 264; da pag. 271 a pag. 355.

Ramacci L., *Emergenza rifiuti: riflessioni sul nuovo sistema sanzionatorio speciale*, in *Ambiente e sviluppo*, n. 4/2009, pagg. 327 – 331 (l'articolo in formato pdf è disponibile presso l'aula virtuale del docente).

Per la parte giurisprudenziale:

sentenza della Corte di Giustizia - Comunità Europee, - 11 novembre 2004, causa C-457/02, in *Ambiente e diritto.it* (la sentenza in formato pdf è disponibile presso l'aula virtuale del docente).

Elementi di ecologia

Docente: Elisabetta Brugipaglia

Appartenente al Corso integrato: Scienze ambientali e sociali

CFU: 1

Obiettivi

Il corso ha lo scopo di integrare le conoscenze dello studente sulle interazioni tra fattori climatici e processi biologici negli ecosistemi. In particolare, verranno impartite nozioni sulle interazioni tra organismi viventi ed ambiente, sugli effetti dei cambiamenti d'uso del suolo e dell'inquinamento atmosferico e dell'acqua, sulle cause e conseguenze dei cambiamenti climatici.

Contenuti

Introduzione generale - Definizioni, concetti, metodi di studio, tendenze. Fattori ambientali - Sorgenti d'energia, composizione dell'atmosfera. Ecosistemi - Reti trofiche, fattori ecologici, comunità, dinamica delle popolazioni. Fattori climatici - Tipologie climatiche, evoluzione del clima, indici climatici. Cicli biogeochimici - Bilancio idrico, ciclo del carbonio, cicli degli elementi nutritivi. Azione antropica - Inquinamento, conservazione degli ecosistemi, biodiversità. Processi principali - fotosintesi, respirazione e relazioni idriche, modelli di simulazione. Cambiamenti globali - Effetto serra, deforestazione, desertificazione.

Testi Consigliati

Odum, E.P. (1989) Basi di ecologia. Piccin, Padova.

Elementi di matematica applicati alla fisica

Docente: Ennio Badolati

Appartenente al Corso integrato: Scienze matematiche, fisiche e chimiche applicate

CFU: 1

Obiettivi

Fornire allo studente le nozioni fondamentali della disciplina.

Contenuti

FUNZIONI REALI: concetto di funzione; funzioni monotone; funzioni elementari (polinomio, potenza, radice, esponenziale, logaritmo, seno, coseno, tangente); funzioni composte. LIMITI: definizione, proprietà ed operazioni; forme indeterminate; limiti di funzioni composte; teoremi fondamentali; asintoti. CONTINUITÀ E DISCONTINUITÀ: funzione continua in un punto e in un intervallo; classificazione delle discontinuità. DERIVAZIONE: definizione di derivata di una funzione e suo significato geometrico; regole di derivazione; teorema di Rolle; teorema di Lagrange; teorema di dell'Hospital. APPLICAZIONI DELLE DERIVATE: crescita e decrescenza; massimi e minimi; teorema di Fermat; concavità e convessità; flessi; diagramma di una funzione. INTEGRAZIONE: cenni sull'integrazione definita ed indefinita. CALCOLO DELLE PROBABILITÀ: Richiami di calcolo combinatorio; eventi e probabilità; probabilità condizionata ed indipendenza; variabili aleatorie; distribuzione di probabilità e funzione di distribuzione; valor medio, momenti e varianza; principali distribuzioni; la legge dei grandi numeri e teorema del Limite Centrale.

Testi Consigliati

Appunti del corso Marcellini – Sbordone, Elementi di matematica, Liguori

Marcellini – Sbordone, Elementi di Calcolo, Liguori

Ritelli-Bergamini-Trifone, Fondamenti di Matematica, Zanichelli.

Fisica applicata alla medicina e all'ambiente

Docente: Roberto Di Capua

Appartenente al Corso integrato: Scienze matematiche, fisiche e chimiche applicate

CFU: 2

Obiettivi

Accanto a concetti fondamentali di meccanica, termodinamica e onde, il corso tratta di fisica in ambiti alquanto specializzati, quali la fisica dell'ambiente, l'acustica, la ricerca di energie alternative, radiologia e radioprotezione. Il taglio del corso è concepito in ossequio alla particolare figura professionale che il Corso di Laurea si propone di formare, e lo scopo è quello di dotare i futuri tecnici della prevenzione di un bagaglio di base utile in ogni aspetto della loro futura vita professionale.

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. La pressione e le sue unità di misura.

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, calore. Trasmissione del calore: conduzione, convezione ed irraggiamento. Richiami di termodinamica classica: I e II principio, macchine termiche, rendimento. Il sistema sole-terra: spettro solare e proprietà del corpo nero. Il bilancio energetico della Terra e del corpo umano. Interazione tra onde elettromagnetiche e materia: assorbimento, emissione e effetto serra. Fonti energetiche rinnovabili: principi fisici e problemi tecnologici. Il rumore: richiami di acustica, velocità del suono, scala decibel, intensità e potenza acustica. Percezione umana e criteri di rumore; mitigazione e isolamento. Struttura dell'atomo. Elementi di fisica del nucleo. Isotopi. Radiazione X e fotoni. Radioattività naturale e decadimento radioattivo. Energia nucleare da fissione e fusione. Radioattività e radioprotezione: rivelatori di radiazioni ed effetti sulla materia e sugli organismi viventi delle radiazioni ionizzanti. Radioisotopi di uso medico ed industriale.

Testi Consigliati

R. H. Schmidt, *Fisica per tecnici di radiologia*, Piccin Editore, Padova (1977).

P. L. Ballesio, L. Feroci, E. Ricotta, *L'uomo e l'ambiente: aspetti termici*, Piccin Editore, Padova (1987).

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

Fondamenti di anatomia umana

Docente: Germano Guerra

Appartenente al Corso integrato: Anatomia e fisiologia

CFU: 2

Obiettivi

OBIETTIVI GENERALI: 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 digerente. 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 respiratorio: Naso esterno, Cavità nasali e seni paranasali, Faringe, Laringe, Trachea, Bronchi, Polmone, Pleure. Anatomia topografica, macroscopica, microscopica, funzionale e clinica dell'Apparato tegumentario: Cute, annessi cutanei (peli, unghie, ghiandole sudoripare, ghiandole sebacee).

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: Giancarlo Salvatori

Appartenente al Corso integrato: Anatomia e fisiologia

CFU: 2

Obiettivi

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

Contenuti

Omeostasi. Principi di Fisiologia cellulare. Meccanismi generali di regolazione nervosi e umorali. Composizione e funzione del sangue. Respirazione. Meccanica della respirazione. Ventilazione alveolare. Scambi gassosi alveolo-capillari. Regolazione della respirazione. Apparato cardiovascolare. La pompa cardiaca. Pressione arteriosa e venosa. Meccanismi di regolazione della funzione cardiovascolare. Cenni di ECG. Funzione renale. Formazione dell'urina. Bilancio renale elettrolitico. Equilibrio acido-base. Bilancio idrico. Funzione e regolazione endocrina del rene. Anatomia funzionale dell'apparato digerente. Aspetti meccanici della digestione. Secrezioni digestive e loro funzione. Assorbimento gastro-intestinale. Motilità gastro-intestinale. Controllo neuroendocrino del tratto digerente. Il fegato come organo metabolico. Termoregolazione e metabolismo. Temperatura corporea e scambi energetici. Regolazione della temperatura corporea.

Testi Consigliati

Appunti dalle lezioni; - Fisiologia Umana. Rindi G., Manni E. UTET, Torino, ultima ed.

Fondamenti di medicina del lavoro

Docente: Paolo Bianco

Appartenente al Corso integrato: Sanità pubblica e statistica medica

CFU: 2

Obiettivi

Approfondimento delle nozioni di base di medicina del lavoro con riguardo alla legislazione, ai fattori di rischio presenti negli ambienti di lavoro, e alle metodologie valutative, alla clinica delle principali malattie da lavoro. Approfondimenti sulle tematiche emergenti della disciplina. Indicazioni metodologiche e strumenti preventivi.

Contenuti

Evoluzione della disciplina. La legislazione vigente in tema di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro. Nozioni di igiene industriale. Broncopneumopatie professionali. Malattie cardiovascolari professionali. Tumori professionali. Patologia uditiva ed extrauditiva da rumore. Principali malattie professionali. Il rischio da movimentazione manuale da carico e da videoterminale. Il rischio biologico e prevenzione vaccinale. Stress, burnout e costrittività organizzativa. Organizzazione gestione del Primo soccorso nei luoghi di lavoro (DM 388/03).

Testi Consigliati

F. Gobbato "Medicina del Lavoro" Masson Editore Milano 2002 Appunti dalle lezioni. Dispense distribuite dal docente.

Valutazione e prevenzione dell'impatto sull'ambiente dei prodotti chimici

Docente: Carlo Carlomagno

Appartenente al Corso integrato: Scienze ambientali e sociali

CFU: 2

Obiettivi

Il corso intende dare una rassegna sui principali prodotti chimici organici ed inorganici, sia naturali che di origine antropica, di cui è nota la loro tossicità sull'ambiente e sull'uomo. Scopo del corso è anche quello di dare informazioni generali sulla valutazione e dispersione degli inquinanti nei diversi comparti ambientali (aria, acqua e suolo).

Contenuti

Correlazione tra struttura molecolare e proprietà chimico-fisiche di un composto. Chimica dell'atmosfera ed inquinamento. Meccanismi di reazione che conducono alla diminuzione di ozono nella stratosfera. Inquinanti primari immessi nella troposfera: smog fotochimico, NO_x, SO_x e piogge acide. Effetto serra ed il riscaldamento planetario. Contaminanti di origine idrocarburica e di sintesi. IPA e loro derivati, PCB, diossine, pesticidi, polimeri, saponi e detergenti, PM10 e composti organometallici. Idrofilicità, lipofilicità, bioaccumulazione e biomagnificazione degli inquinanti. Proprietà chimico-fisiche delle acque naturali. Inquinamento delle acque da metalli pesanti dannosi. Fattori da cui dipende la tossicità di un dato metallo pesante. Panoramica sui più comuni composti organici ed inorganici dei seguenti metalli e metalloidi di rilevanza tossicologica: Mercurio, Cadmio, Piombo, Arsenico e Cromo. Contenuto organico e fenomeno dell'eutrofizzazione delle acque inquinate. Trattamento di risanamento delle acque sotterranee a base di materiali adsorbenti. Cenni di radiochimica. Impatto sull'ambiente dell'Uranio, Plutonio e Radiazioni ionizzanti gas Radon. Contaminazione e degradazione del suolo: analisi di rischio dei siti contaminati. Fenomeni di trasporto e distribuzione di specie chimiche nell'ambiente e tra i diversi comparti ambientali. Classificazione delle sostanze chimiche pericolose. Valutazione del rischio derivante da esposizione ad agenti chimici pericolosi. Curva Dose-Risposta di sostanze tossiche (DL50).

Testi Consigliati

CHIMICA DELL'AMBIENTE, autore: S.E. Manahan, Ed.: Piccin. –

CHIMICA AMBIENTALE, autori: C. Baird e M. Cann, Ed.: Zanichelli

Appunti di lezione e materiale fornito dal docente.

Microbiologia generale

Docente: Roberto Di Marco

Appartenente al Corso integrato: Scienze biologiche e biochimiche

CFU: 2

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. Per maggiori dettagli consultare l'aula virtuale del docente.

Contenuti

I diversi settori della Microbiologia. La classificazione dei microrganismi. Caratteristiche strutturali e funzionali delle cellule procariotiche ed eucariotiche: L'osservazione dei microrganismi: il microscopio ottico ed elettronico: - le colorazioni semplici e differenziali. Sterilizzazione mediante calore, radiazioni e filtrazione. Controllo della crescita mediante l'uso di agenti chimici. I batteri: organizzazione generale, morfologia e fisiologia; - 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. Saggi di sensibilità agli antibiotici. Principali chemioterapici Vaccini. La popolazione microbica normalmente residente nell'organismo umano Batteri, virus, miceti e parassiti di interesse medico. Cenni di Microbiologia clinica. Per maggiori dettagli consultare l'aula virtuale del docente.

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.

Organizzazione e legislazione sanitaria

Docente: Luigi Di Marzio

Appartenente al Corso integrato: Scienze giuridiche e legislazione sanitaria

CFU: 2

Obiettivi

Il corso ha lo scopo di fornire agli studenti nozioni riguardanti la Legislazione e organizzazione del servizio sanitario e la nuova disciplina delle professioni sanitarie.

Contenuti

Legislazione e organizzazione del servizio sanitario: l'evoluzione organizzativa del sistema sanitario italiano: dal sistema mutualistico al Servizio Sanitario Nazionale, la L. 833/78. Il Servizio Sanitario Nazionale: le USL, i distretti, l'assistenza ospedaliera. Il riordino del S.S.N. e il D.Lgs. n. 502/92. Il Piano Sanitario Nazionale. Regionalizzazione e aziendalizzazione. Dal D.Lgs. n.502/92 al D.Lgs. n. 112/98. Il D.Lgs. n. 229/99 e le disposizioni successive. I contenuti della riforma. L'avvio del processo federalista e il Piano Sanitario Nazionale 2003-2005. Aspetti finanziari e contabili del Servizio Sanitario Nazionale. Le presentazioni: Prevenzione, cura e riabilitazione. Malattie mentali. Tutela della maternità. Assistenza sanitaria agli stranieri. I livelli essenziali di assistenza. Forme differenziate di assistenza sanitaria: strutture private; assistenza integrativa. Igiene pubblica. Quadro sinottico dei settori di intervento: ambiente, inquinamento atmosferico, idrico acustico, elettromagnetico, igiene del suolo (rifiuti), dell'abitato (regolamenti di igiene e sanità), del lavoro, dell'alimentazione (HACCP), del personale addetto al trattamento dei prodotti alimentari. Vaccinazioni La nuova disciplina delle professioni sanitarie: la classe delle professioni sanitarie della prevenzione. La collocazione del tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro. Le caratteristiche della figura professionale. Competenze professionali e area di attività.

Testi Consigliati

Il materiale didattico sarà comunicato dal docente durante lo svolgimento del corso.

Patologia generale

Docente: Mario Galgani

Appartenente al Corso integrato: Fondamenti di patologia

CFU: 2

Obiettivi

Conoscenza delle cause estrinseche ed intrinseche di malattie dell'uomo, interpretandone i meccanismi patogenetici fondamentali. Conoscenza dei meccanismi biologici fondamentali di difesa, di reazione al danno e di riparazione; Conoscenza delle alterazioni cellulari e di funzioni non differenziate.

Contenuti

Concetto di malattia Eziologia generale Le cause esogene di malattia (agenti fisici, chimici e biologici) Le cause endogene predisponenti e determinanti di malattia (patologia genetica) Meccanismi di reazione al danno Infiammazione ed immunità innata Struttura, sviluppo ed attivazione dell'immunità acquisita Immunodeficienze autoimmunità; ipersensibilità Coagulazione Riparazione Alterazioni cellulari e di funzioni non differenziate Patologia cellulare e dello spazio extracellulare Alterazioni della proliferazione e della differenziazione cellulare (oncologia).

Testi Consigliati

Woolf Patologia generale – meccanismi della malattia ed. Idelson Gnocchi
Stevens-Lowe Patologia (seconda edizione) ed. Ambrosiana.

Procedure giuridiche applicate all'ambiente e alla sicurezza nei luoghi di lavoro

Docente: Andrea Rallo

Appartenente al Corso integrato: Scienze giuridiche e legislazione sanitaria

CFU: 1

Obiettivi

Il corso offre un'introduzione agli aspetti giuridici delle procedure preventive e sanzionatorie in materia ambientale e di sicurezza nei luoghi di lavoro.

Contenuti

Nozioni e definizioni di ambiente come valore costituzionale. Le fonti di diritto ambientale. I soggetti del diritto ambientale: la comunità internazionale, l'amministrazione statale, le regioni, gli enti locali. Inquinamento atmosferico. Inquinamento acustico. Inquinamento elettromagnetico. Tutela delle acque e difesa del suolo. Gestione dei rifiuti. La disciplina dei parchi e delle riserve naturali. Tutela amministrativa dell'ambiente. La valutazione di impatto ambientale. Danno e responsabilità ambientale. Casistica giurisprudenziale di diritto dell'ambiente. Principi fondamentali e fonti del diritto della sicurezza e igiene del lavoro. Il D.Lgs. 626/94. Gli organi di vigilanza in materia di sicurezza e igiene del lavoro. Il sistema sanzionatorio.

Testi Consigliati

Stefano Maglia, Corso di diritto ambientale, Casa Editrice La Tribuna, Piacenza, 2005.

Sanità pubblica e promozione della salute

Docente: Teodoro Campo

Appartenente al Corso integrato: Sanità pubblica e statistica medica

CFU: 2

Obiettivi

Far acquisire le competenze necessarie per l'esercizio della sanità pubblica, della promozione della salute e dell'educazione sanitaria; mettere a disposizione degli studenti gli elementi di base per una cultura della prevenzione.

Contenuti

Concetto di salute e di malattia - Modelli di malattia: malattie infettive e cronico-degenerative - Organizzazione della Sanità Pubblica - Le disuguaglianze nella salute - La prevenzione delle malattie - il ruolo dell'educazione sanitaria e della promozione della salute - la valutazione in sanità pubblica - le politiche e gli interventi di promozione della salute - l'epidemiologia e la sanità pubblica.

Testi Consigliati

Appunti dalle lezioni.

Sociologia generale e applicata all'ambiente

Docente: Manlio Maggi

Appartenente al Corso integrato: Scienze ambientali e sociali

CFU: 2

Obiettivi

Il corso si propone di fornire alcune conoscenze di base relative ai fondamenti storici e teorico- metodologici della ricerca sociologica e le linee principali della sociologia dell'ambiente, attraverso la descrizione di come la "questione ambientale" si sia imposta come problema sociale, lo studio del Nuovo Paradigma Ecologico di Catton e Dunlap e l'illustrazione di alcuni esempi di ricerca socio-ambientale.

Contenuti

Argomenti principali Lo studio della società: dai filosofi classici ai sociologi contemporanei Le formazioni sociali nella storia La sociologia oggi: temi, problemi, quadri teorici e approcci metodologici Aspetti generali della relazione tra ambiente fisico e società L'insufficienza degli approcci tradizionali e il "nuovo paradigma ecologico" di Catton e Dunlap. La struttura analitica della sociologia dell'ambiente. Percezione/rappresentazione sociale dei problemi ambientali: ricerche empiriche su valori, conoscenze, atteggiamenti e comportamenti. Analisi e valutazione dei rischi ambientali, teorie sociali del rischio e processi di comunicazione.

Testi Consigliati

A. Bagnasco, M. Barbagli, A. Cavalli, Corso di sociologia, Il Mulino, Bologna, 1997

F. Beato, Rischio e mutamento ambientale globale. Percorsi di sociologia dell'ambiente, F. Angeli, Milano, 1998

M. Maggi, Società, ambiente, sviluppo, in S. Caravita, E. Falchetti (a cura di). Per una ecologia dell'educazione ambientale, Torino, Scholé Futuro, 2005

L. Pellizzoni, G. Osti, Sociologia dell'ambiente, Il Mulino, Bologna, 2003.

Elementi di biostatistica applicata

Docente: Laura Recchia

Appartenente al Corso integrato: Sanità pubblica e statistica medica

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.

Lingua Inglese – Livello B1 (Independent User – Threshold)

Docente: da definire

CFU: 3

Obiettivi

At the end of the course the student will achieve the language abilities and the communicative competence on the functions outlined by the Common European Framework of Reference for the B1 level:

can understand the main points of clear standard input on familiar matters regularly encountered in work, leisure, etc.

can deal with most situations likely to arise while travelling in an area where the language is spoken.

can produce simple connected text on topics which are familiar or of personal interest.

can describe experiences and events, dreams, hopes and ambitions and briefly give reasons and explanations for opinions and plans.

Contenuti

GRAMMAR:

Tenses: Present simple; present continuous; present perfect simple; present perfect continuous; past simple; past continuous; past perfect simple; Future (going to...; present continuous; will). Modals: can; could; would; will; shall; should; may; might; might have; have to; must; need. Verb forms: affirmative, interrogative, negative. Imperatives. Infinitives. Gerunds (-ing form). Passive forms. Verb+object+infinitive. Conditionals (type 0; type 1; type 2; type 3). Verb patterns. Phrasal verbs. Reported speech. Used to/ to be used to/ to get used to. Direct and indirect questions (embedded questions). Wish + simple past. Nouns: Singular and plural; Countable and uncountable nouns; Abstract nouns. Pronouns: Interrogative (wh-words + How much, How many; How often; How long, etc); Personal (subject, object); Reflexive and emphatic (myself, etc.). Impersonal (it; there); Demonstrative (This/these; That/Those); Indefinite (some/any; something/anything, etc.); Relative (who; which; that; whom; whose) Articles: definite/indefinite (the; a/an) Adjectives: Colour, shape, quality, nationality. Predicative and attributive. Possessive. Demonstrative. Quantitative. Comparative and superlative forms (regular and irregular). Participles as adjectives (-ing/-ed). Personality adjectives. Adverbs: Location, Time, Direction, Instrument, etc. Prepositions: Prepositions used with phrasal verbs. Prepositions preceding nouns and adjectives. Prepositions following nouns and adjectives. Connectives: and, but, or, either...or, when, while, before, after, as soon as, where, because, since, for, so that, in order to..., if..., although, while.

FUNCTIONS:

Greeting people and responding to greetings; Asking for and giving personal details; Understanding and completing forms; Describing education, qualifications and skills; Describing people; Asking and answering questions about personal possessions; Counting and using numbers; Asking and telling people the time, day and/or date; Asking for and giving information about routines and habits; Talking about what people are doing at the moment; Talking about past events and states in the past, recent activities, and completed actions; Talking about future or imaginary situations; Talking about future plans or intentions; Buying and selling things; Talking about one's health; Asking the way and giving directions; Asking for and giving travel information; Asking for and giving simple information about places; Giving advice; Expressing obligation and lack of obligation; Criticising and complaining; Expressing likes and dislikes; Talking about physical and emotional feelings; Expressing opinions and making choices; Expressing needs and wants.

Testi Consigliati

Grammatiche consigliate

- Raymond Murphy, *English Grammar in Use: A self-study reference and practice book for intermediate students*, Cambridge U.P.
- *The Good Grammar Book for Italian Students with CDrom*, Michael Swan, Katrin Walter e Daniela Bertocchi, OUP, 2010
- *Sarah Philpot and Lesley Curnick New Headway Academic Skills (Reading, Writing, and Study Skills), Level 3, Student's Book*, Oxford U.P., 2008

Testi per esame:

a partire dal 2010-2011:

- *Natural English* (Student's book and Listening Booklet, Workbook with answer Key), OUP level B1

per gli anni precedenti:

- L. and J. Soars, *New Headway, Intermediate*, Oxford University Press: Student's Book + Workbook
- *New Headway Academic Skills (Reading, Writing, and Study Skills), Level 3, Student's Book*, Oxford U.P., 2008

Elementi di informatica (ECDL)

L'insegnamento rientra nel progetto di "centralizzazione di tutte le attività didattiche per l'informatica e della relativa certificazione" promosso dall'Università degli Studi del Molise e gestito dal C.A.D.R.I., (Centro di Ateneo per la Didattica e la Ricerca in Informatica). Il progetto prevede, in particolare, la partecipazione al percorso formativo finalizzato all'acquisizione della certificazione ECDL, alla quale vengono attribuiti 3 CFU.

L'ECDL è un attestato riconosciuto a livello internazionale, che certifica le conoscenze di base, sia teoriche sia pratiche, necessarie per lavorare con un computer in maniera autonoma (da solo o in rete).

La certificazione ECDL viene rilasciata dopo il superamento di 7 esami:

1. Concetti di base dell'ICT;
2. Uso del computer e gestione dei file;
3. Elaborazione testi; 4. Fogli elettronici;
5. Uso delle basi di dati;
6. Strumenti di presentazione;
7. Navigazione e comunicazione in rete.

I programmi degli esami sono dettagliati in un documento denominato Syllabus disponibile sul sito ufficiale del progetto Ecdl (www.ecdl.it).

Per sostenere gli esami, il candidato deve essere in possesso di una speciale tessera, detta Skills Card (che ha una valenza di 3 anni), sulla quale sarà registrato il superamento degli stessi.

Per lo svolgimento degli esami, che possono essere sostenuti dagli studenti in una o più sessioni, gli studenti devono recarsi presso i Test Center dell'Ateneo ubicati presso le sedi dell'Ateneo di Campobasso, Termoli e Pesche.

L'organizzazione dei suddetti esami è gestita di concerto con l'AICA, Associazione Italiana per l'Informatica e il Calcolo Automatico, che rappresenta l'Italia nel CEPIS (Council of European Professional Informatics Societies).

La partecipazione all'iniziativa è gratuita per gli studenti a meno dei costi relativi ad eventuali ripetizioni degli esami non superati.

Il percorso formativo dell'insegnamento prevede **30 ore di attività** articolate in:

- 15 ore di lezioni frontali;
- 15 ore di esercitazioni in laboratorio.

Gli studenti avranno a disposizione una piattaforma e-learning attraverso la quale potranno accedere ad un corso on-line appositamente realizzato.

I docenti, oltre alle lezioni frontali e al supporto per lo svolgimento delle esercitazioni, garantiranno **30 ore di tutorato on-line** per l'assistenza agli studenti tramite la

piattaforma e-learning. Le attività didattiche si terranno presso le sedi dell'Ateneo di Campobasso, Termoli, Isernia e Pesche.

Lo studente può sostenere gli esami dopo aver effettuato la prenotazione utilizzando un specifico servizio web, accessibile all'indirizzo www.cadri.unimol.it/fad tramite le credenziali fornite all'atto dell'immatricolazione. La prenotazione o la cancellazione ad un esame devono essere effettuate entro 5 giorni dalla data d'esame. Il sistema di prenotazione permette di scegliere la sede, la data e l'orario. Lo studente deve obbligatoriamente presentarsi nell'orario scelto altrimenti non potrà più sostenere l'esame nella stessa sessione.

L'assenza ingiustificata alla sessione di esame prenotata comporta la sospensione del diritto a sostenere gli esami nei due mesi successivi dalla data dell'assenza. Nell'eventualità in cui l'assenza sia giustificabile, lo studente dovrà presentare idonea documentazione o certificazione da consegnare ai laboratori ECDL.

Qualora uno studente fosse già in possesso dell'ECDL potrà chiederne il riconoscimento alla competente struttura didattica, mediante apposita richiesta

PROGRAMMI INSEGNAMENTI II ANNO

Chimica degli alimenti

Docente: Rosa Draisci

Appartenente al Corso integrato: Scienze degli alimenti e dell'alimentazione (I)

CFU: 2

Obiettivi

Il corso si propone di fornire agli studenti le nozioni di base sulla composizione chimica dei prodotti alimentari, mettendone in evidenza le caratteristiche, le interazioni e le reazioni di modificazione cui possono sottostare i componenti degli alimenti stessi.

Contenuti

I principali componenti degli alimenti: l'acqua, i lipidi, la frazione proteica, la frazione glucidica, la frazione minerale. Trasformazioni chimiche e biologiche a carico dei principi nutritivi. Contaminazione chimica degli alimenti. Definizione e aspetti generali. Contaminazione da Pesticidi, normativa; ricerca analitica dei residui di pesticidi negli alimenti. Contaminazione da contenitori, normativa, prove di cessione, migrazione globale e specifica. Contaminazione da metalli pesanti (mercurio, piombo, cadmio); ricerca analitica dei metalli pesanti negli alimenti. Contaminazione da radionuclidi. Additivi chimici. Definizione e aspetti generali. Normativa e classificazione.

Testi Consigliati

Appunti delle lezioni; dispense distribuite dal docente.

Economia aziendale

Docente: Cuono Liguori

Appartenente al Corso integrato: Scienze giuridiche e organizzazione sanitaria

CFU: 1

Obiettivi

Gli obiettivi del corso sono individuabili nell'acquisizione di una strumentazione professionale in ambito aziendalistico utile a fini direzionali orientato alle valutazioni d'impresa che concernono costi e benefici scaturenti dall'adozione/non adozione di idonei sistemi di prevenzione.

Contenuti

L'insegnamento si propone la finalità di consentire l'acquisizione dei principi generali propri dell'Economia Aziendale riferiti agli ambiti specifici dei suoi componenti propri che sono individuabili nei subsistemi: organizzativo, gestionale ed informativo. Tale analisi sarà condotta muovendo dalla conoscenza dei quattro principi dell'Economia Aziendale la cui valenza paradigmatica è universalmente condivisa dalla dottrina e dalla prassi aziendale nazionale ed internazionale.

Testi Consigliati

"L'Economia Aziendale nei suoi principi parametrici e modelli applicativi";

Giuseppe Paolone – Luciano D'Amico (a cura di); G. Giappichelli Editore - Torino
Parte prima capitoli II, III, IV, V.

Elementi di entomologia applicata alla sanità pubblica

Docente: Pasquale Trematerra

Appartenente al Corso integrato: Scienze degli alimenti e dell'alimentazione (I)

CFU: 1

Obiettivi

Fornire agli studenti autonomia operativa e capacità critiche nell'analisi e nella gestione delle infestazioni nei vari comparti della sanità pubblica.

Contenuti

L'ecosistema urbano. Animali infestanti di interesse igienico-sanitario ricorrenti dell'ambiente antropico. Biologia delle principali specie di Insetti, Acari, Roditori e Uccelli nocivi o molesti. Ecologia degli infestanti le derrate conservate. Artropodi e Muridi come vettori di malattie per l'uomo e gli animali domestici. Il monitoraggio. Controllo con metodi meccanici e fisici. Impiego di sostanze chimiche. Mezzi e metodi di lotta contro topi e ratti. Aspetti ecologici e gestione degli animali molesti e nocivi presenti nell'ambiente urbano.

Testi Consigliati

Trematerra P., Suss L., 2007 – Prontuario di entomologia merceologica e urbana. Aracne Editrice, Roma. Materiale preparato dal docente. Appunti dalle lezioni.

Elementi di primo soccorso

Docente: Graziamaria Corbi

Appartenente al Corso integrato: Fondamenti di primo soccorso

CFU: 2

Obiettivi

Area del sapere: a) conoscere i riferimenti normativi relativi alla gestione del "pronto soccorso" negli ambienti di lavoro; b) conoscere i rudimenti di anatomia e fisiologia relativi ai rischi ed alle patologie più frequenti negli ambienti di lavoro; c) conoscere i fondamenti del primo soccorso in relazione al rischio biologico, chimico, elettrico e secondario alla movimentazione dei carichi. Area del saper fare: a) saper utilizzare le principali tecniche di primo soccorso che consentono di preservare la vita o migliorare le condizioni generali della persona che ha subito un evento dannoso od un malore; b) saper organizzare e gestire nell'ambiente di lavoro un idoneo pronto soccorso in relazione agli specifici rischi. Area del saper essere: sviluppare modalità di approccio idonee a promuovere un'intensa collaborazione tra Datore di Lavoro, Medico Competente, Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza.

Contenuti

La gestione del "pronto soccorso" negli ambienti di lavoro - riferimenti normativi. Rischi e patologie più frequenti negli ambienti di lavoro: cenni di anatomia e fisiologia. Rischio biologico: fondamenti del primo soccorso Rischio chimico: fondamenti del primo soccorso Rischio elettrico: fondamenti del primo soccorso Rischio Movimentazione: fondamenti del primo soccorso La strutturazione del "pronto soccorso" negli ambienti di lavoro in relazione agli specifici rischi.

Testi Consigliati

Il primo soccorso nelle aziende e nei cantieri edili secondo il D.M. n. 388/2003 Guida tecnica e strumento metodologico per adempiere agli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 626/1994 e dal D.Lgs. n. 494/1996. di Enzandrea Prandi Il Sole 24 ORE Manuale per incaricati di primo soccorso Realizzato dall'INAIL Scaricabile gratuitamente in formato .pdf dal sito www.sicurweb.it Appunti dalle lezioni dei docenti

Epidemiologia e prevenzione delle infezioni a trasmissione alimentare

Docente: Ida Luzzi

Appartenente al Corso integrato: Scienze degli alimenti e dell'alimentazione (I)

CFU: 2

Obiettivi

Far acquisire le competenze necessarie per (a) comprendere le modalità di trasmissione della patologia infettiva di origine alimentare e (b) mettere in atto interventi di prevenzione nella comunità.

Contenuti

Principi e generalità sulle patologie infettive a genesi alimentare Epidemiologia e prevenzione delle principali infezioni ed intossicazioni a trasmissione alimentare Cenni di epidemiologia molecolare.

Testi Consigliati

ppunti delle lezioni dispense distribuite dal docente Cliver D O e Riemann H P. Foodborne disea- ses. Academic Press, 2002.

Epidemiologia e prevenzione delle patologie cronicodegenerative

Docente: da definire

Appartenente al Corso integrato: Scienze epidemiologiche e della prevenzione

CFU: 2

Obiettivi

Fornire le conoscenze fondamentali su: epidemiologia dei tumori, malattie cardiovascolari, dismetaboliche cancerogenesi chimica e fisica; rapporti virus-tumori, possibili strategie di intervento per l'eliminazione dei fattori di rischio di tipo biologico; abitudini alimentari e di vita capaci di determinare l'insorgenza di malattie neoplastiche e cardiovascolari; fattori di rischio per le patologie cardiovascolari, e dell'albero respiratorio ipertensione arteriosa; fumo di sigarette e patologie degenerative; dislipidemie acquisite e famigliari. Fornire le conoscenze fondamentali su strategie di prevenzione primaria e secondaria e terziaria delle malattie neoplastiche, cardiovascolari e respiratorie.

Contenuti

Classificazione dei tumori. Principali patologie cardiache e vascolari, inquadramento nosologico. Principali malattie respiratorie, inquadramento nosologico. Principi di epidemiologia dei tumori, delle patologie cardiovascolari, dismetaboliche e respiratorie. Individuazione dei fattori di rischio per le patologie neoplastiche, cardiovascolari, dismetaboliche e respiratorie: infezioni batteriche, infezioni virali, dieta, diversità geografiche, radiazioni ionizzanti, fumo e smog, sostanze chimiche, abitudini di vita, alimentazione, fattori predisponenti l'insorgenza di patologie croniche degenerative. Prevenzione primaria. Prevenzione secondaria. Prevenzione terziaria. Costi della prevenzione. Concetti generali di stadiazione dei tumori e delle malattie croniche.

Testi Consigliati

Manuale di Oncologia Medica G. Bonadonna

G. Robustelli della Cuna. Manuale di Medicina interna U. Teodori, settima edizione.

Appunti delle lezioni Atlas of CDC Atlanta USA.

Epidemiologia e prevenzione delle patologie infettive

Docente: Paola Sabatini

Appartenente al Corso integrato: Scienze epidemiologiche e della prevenzione

CFU: 2

Obiettivi

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

Contenuti

(1) principi e generalità sulle patologie infettive; (2) epidemiologia e prevenzione delle principali infezioni a trasmissione respiratoria; (3) epidemiologia e prevenzione delle principali infezioni a trasmissione parenterale e sessuale; (4) epidemiologia e prevenzione delle principali infezioni a trasmissione fecale-orale; (5) epidemiologia e prevenzione delle principali zoonosi.

Testi Consigliati

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

Ispezione e controllo delle produzioni primarie

Docente: Giampaolo Colavita

Appartenente al Corso integrato: Scienze degli alimenti e dell'alimentazione (I)

CFU: 3

Obiettivi

Fornire allo studente le conoscenze di base circa la normativa, le metodologie, il comportamento nell'Ispezione e controllo degli alimenti. Lo studente dovrà acquisire la conoscenza dei principali riferimenti normativi nazionali e comunitari che riguardano l'igiene e la sicurezza degli alimenti e l'organizzazione dei Servizi ispettivi. Dovrà acquisire conoscenze teorico-pratiche sulle metodologie e sui comportamenti in fase ispettiva.

Contenuti

Concetto di Ispezione e di Vigilanza nel controllo degli alimenti. Cenni di legislazione nazionale e comunitaria riguardante l'Ispezione degli alimenti. Organizzazione, ruolo e compiti dei Servizi ispettivi nell'ambito del Sistema sanitario nazionale e comunitario. Principali filiere alimentari. Problematiche tecnologiche con riflessi sulla sicurezza alimentare. Metodologia ispettiva.

Testi Consigliati

G. Tiecco (2000) Ispezione degli Alimenti di origine Animale. Ed. Calderini Edagricole, Bologna. G. Tiecco (2000) Microbiologia degli Alimenti di origine Animale. Ed. Calderini Edagricole, Bologna. Appunti di lezione.

Colavita (a cura di) (2008) Igiene e Tecnologia degli Alimenti di Origine Animale. Ed. PVI, Milano.

Malattie infettive

Docente: da definire

Appartenente al Corso integrato: Scienze epidemiologiche e della prevenzione

CFU: 2

Obiettivi

Scopo del corso è quello di fornire gli strumenti concettuali e metodologici per comprendere la natura ed i rischi connessi con la patologia infettiva in ambito professionale e nell'ambiente.

Contenuti

Infezione da HIV-Infezioni del Sistema Nervoso- Meningiti virali e batteriche - Infezioni del sistema gastroenterico - Malattie infettive nella comunità - Malattie infettive nei luoghi di lavoro - Malattie infettive nei luoghi di lavoro - Malattie del viaggiatore, terapie e profilassi.

Testi Consigliati

Appunti dalle lezioni.

Medicina legale

Docente: Carlo Pietro Campobasso

Appartenente al Corso integrato: Scienze giuridiche e organizzazione sanitaria

CFU: 2

Obiettivi

Fornire elementi fondamentali di medicina legale, medicina sociale, deontologia ed etica della professione sanitaria, utili nell'esercizio delle attività preventive nell'ambiente di lavoro.

Contenuti

a) Medicina legale generale: sistematica della disciplina e attività medico-legali. La causalità materiale secondo il codice penale e civile, concetto di causa e concausa. Medicina legale penalistica: la responsabilità penale e gli elementi di esclusione della punibilità (antigiuridicità, colpevolezza, imputabilità). Delitti contro la vita e contro l'incolumità individuale. Medicina legale civilistica: la capacità giuridica e la capacità di agire. La responsabilità civile e il danno risarcibile. La responsabilità professionale. Leggi di interesse medico-legale: tutela della privacy e DLgs n° 196/03. Violenza sessuale e L n° 66/96. Igiene e sicurezza del lavoro e DLgs n° 626/94. 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. La liceità etico-giuridica dell'atto diagnostico-terapeutico: il consenso informato. Il segreto professionale, l'obbligo di curare e l'omissione di soccorso. Qualificazione giuridica degli operatori sanitari. 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. 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.

Testi Consigliati

PUCCINI C.: Istituzioni di Medicina Legale e delle Assicurazioni. Ambrosiana ed., Milano, 2003. MACCHIARELLI L.: Medicina Legale. Minerva Medica, Roma, 2005.

Metodologia epidemiologica

Docente: Giancarlo Ripabelli

Appartenente al Corso integrato: Scienze epidemiologiche e della prevenzione

CFU: 2

Obiettivi

Interpretare la distribuzione dei fenomeni morbosi nelle popolazioni, in relazione al tempo, al luogo ed alle caratteristiche individuali Conoscere i metodi per individuare e valutare i fattori di rischio e la loro relazione con i processi morbosi Comprendere il ruolo del tecnico della prevenzione nella raccolta di dati epidemiologici, ed il contributo dell'Epidemiologia al lavoro del tecnico della prevenzione.

Contenuti

Definizioni, scopi e metodologia dell'epidemiologia. Storia ed applicazioni dell'epidemiologia. Le fonti dei dati statistico-epidemiologici Demografia e statistica sanitaria finalizzate allo studio epidemiologico: fonti e modalità di raccolta dei dati; misure della frequenza degli eventi; indicatori delle condizioni socio-sanitarie della popolazione Misure epidemiologiche descrittive: tassi grezzi, specifici e standardizzati Misure epidemiologiche di rischio e rapporti causa-effetto Studi ecologici, trasversali, caso-controllo e di coorte Studi sperimentali terapeutici e preventivi. Sperimentazione di nuovi farmaci e vaccini Disegno dello studio, modalità di raccolta dei dati, aspetti etici e di privacy Codifica ed analisi dei dati. Valutazione della qualità dei dati, bias in epidemiologia Valutazione dei test: sensibilità, specificità, valore predittivo.

Testi Consigliati

Appunti delle lezioni dispense distribuite dal docente (slide delle lezioni scaricabili dal sito www.unimol.it – didattica - aula virtuale).

Organizzazione aziendale e sistemi di gestione della qualità

Docente: Laura Recchia

Appartenente al Corso integrato: Scienze giuridiche e organizzazione sanitaria

CFU: 2

Obiettivi

Acquisire le conoscenze relative alla creazione di SISTEMI DI GESTIONE DELLA QUALITÀ secondo le certificazioni ISO 9001-2000, 14001 e SA 8000 e per l'applicazione di LIFE CYCLE ASSESSMENT.

Contenuti

Le rivoluzioni industriali e i cicli lunghi dell'economia. Organizzazione del lavoro e della produzione. Organizzazione scientifica del lavoro o taylorismo. Cambiamento organizzativo e professionale di imprese tipiche italiane. La qualità come strategia d'impresa. Definizione, cenni storici ed evoluzione della qualità. Controllo della progettazione e della produzione. La qualità totale ed i costi aziendali per la qualità. Confronto tra modello occidentale ed orientale della produzione industriale.

Testi Consigliati

Appunti dalle lezioni.

Patologie dermatologiche professionali

Docente: Giuseppe Fabrizi

Appartenente al Corso integrato: Scienze epidemiologiche e della prevenzione

CFU: 1

Obiettivi

Fornire allo studente elementi conoscitivi e applicativi di base nel campo della dermatologia e dell'allergologia clinica in riferimento alle principali malattie dermatologiche professionali; inoltre fornire le conoscenze necessarie per vigilare e controllare i prodotti cosmetici ed un'adeguata preparazione nelle discipline di base al fine di conoscere e comprendere i più rilevanti elementi che caratterizzano i processi fisiologici e patologici ai quali è rivolto il proprio intervento professionale e preventivo.

Contenuti

La cute: nozioni di anatomia e di Dermatosi • Dermatiti ed eczemi • Lesioni elementari cutanee. Fisiologia. Neoplasie cutanee • Fotodermatiti e radiodermiti • Orticaria • Professionali. Infezioni

- Iperidrosi e disidrosi • Fotoprotezione cutanea • Fotoindotte • Tecniche diagnostiche nelle dermatiti professionali • Batteriche e micotiche. Malattie sessualmente trasmissibili • Prevenzione delle dermatosi professionali. Nozioni di terapia nelle dermatosi professionali •

Testi Consigliati

Giuseppe Fabrizi Dermatologia pediatrica. Elsevier - Masson ISBN 88214.2623.8
Saurat J.-H., Grosshans E., Laugier P., Lachapelle J.-M., Lipsker D., Thomas L., Lacour J.-P., Naeyaert J.-M., Salomon D., Braun R. Dermatologia e malattie sessualmente trasmesse. Elsevier – Masson ISBN: 88.214.2810.9.

Patologie respiratorie professionali

Docente: Andrea Bianco

Appartenente al Corso integrato: Scienze epidemiologiche e della prevenzione

CFU: 2

Obiettivi

Il corso si propone di fornire i fondamenti della tossicologia ed è orientato all'acquisizione delle conoscenze circa gli effetti biologici delle sostanze tossiche rilasciate nell'ambiente dai processi di lavorazione industriale. Mira, inoltre, a sviluppare la conoscenza delle diverse classi di inquinanti presenti nell'ambiente al fine di riconoscere e valutare l'entità dei fattori di rischio ambientali ed occupazionali per la salute.

Contenuti

Agenti tossici: • Definizione chimica, • Esposizione professionale, • Effetti tossici • Meccanismo d'azione Tossicocinetica: • Assorbimento • Distribuzione • Biotrasformazione • Escrezione Organi ed Apparati "bersaglio" - Principi di biologia, fisiologia e fisiopatologia Effetti tossici organospecifici Effetti tossici sistemici Meccanismi di cancerogenesi ed agenti cancerogeni Interazioni tra agenti tossici Monitoraggio biologico Valori limite biologici.

Testi Consigliati

Appunti dalle lezioni.

Tecnologie alimentari

Docente: da definire

Appartenente al Corso integrato: Scienze degli alimenti e dell'alimentazione (I)

CFU: 2

Obiettivi

Fornire nozioni teorico-pratiche circa i principali processi della tecnologia alimentare con le relative analisi per il controllo e la sicurezza degli alimenti.

Contenuti

Per le principali categorie di alimenti (cereali, oli e grassi, vino, latte e derivati) viene trattata: l'origine, la tecnologia di produzione, la classificazione merceologica, la composizione chimico- nutrizionale, la legislazione e i principali metodi per il controllo delle frodi, sofisticazioni e sicurezza degli alimenti.

Testi Consigliati

P. Cabras, A. Martelli, *Chimica degli alimenti*, Piccin, 2004. A. Dagheta, *Gli alimenti, Aspetti tecnologici e nutrizionali. I temi della nutrizione*, Istituto Danone, Milano, 1997. Appunti delle lezioni, materiale didattico fornito durante il corso.

Tossicologia generale

Docente: Claudio Russo

Appartenente al Corso integrato: Farmacologia e tossicologia

CFU: 2

Obiettivi

Acquisire conoscenze relative ai principi generali della tossicologia, alle basi molecolari della tossicità acuta e cronica e ai parametri di valutazione del rischio da tossicità ambientale. Verranno fornite informazioni utili alla conoscenza degli effetti tossici di sostanze di rilevanza ambientale e del loro impatto con organi e sistemi.

Contenuti

Contenuti PRINCIPALI E METODI: Storia, aree disciplinari della tossicologia. Classificazione degli effetti tossici, alterazioni morfologiche, funzionali e biochimiche prodotte da xenobiotici. Ruolo della dose: tipi di dose ed unità di misura. Risposte tossiche (locali e sistemiche, reversibili ed irreversibili, immediate e ritardate), graduali e quantali. Dosi efficaci e dosi tossiche, dose letale 50 (DL50). Indice terapeutico e margine di sicurezza. Dose di tossico priva di effetti osservabili (NOEL) e dose capace di indurre l'effetto minimo osservabile (LOEL); Dose giornaliera accettabile (ADI); Fattori di sicurezza. Fattori che influenzano la tossicità. Interazioni tossicologiche: additività, antagonismo, potenziamento, sinergismo. Metodi di studio per la valutazione della tossicità in vitro ed in vivo. Ruolo della sperimentazione animale nella ricerca tossicologica: la tossicologia preclinica. Test di tossicità acuta, subacuta, subcronica e cronica; test di mutagenesi, cancerogenesi e teratogenesi. Cenni di farmaco-tossicologia clinica: le fasi della sperimentazione clinica. Il rischio tossicologico: identificazione del pericolo, valutazioni della curva dose-risposta, ADI e fattori di sicurezza, la valutazione dell'esposizione, caratterizzazione e gestione del rischio. TOSSICOCINETICA: Assorbimento, distribuzione, eliminazione, organi di deposito, metabolismo TOSSICOLOGIA CELLULARE: Organizzazione ed omeostasi cellulare. Meccanismi di danno cellulare. Morte cellulare e apoptosi. Mutagenesi. Cancerogenesi. Teratogenesi. TOSSICITÀ D'ORGANO: Sistema immunitario; fegato; rene; sistema cardiovascolare; sistema ematopoietico, sistema respiratorio, sistema nervoso. Per ciascun organo ed apparato sarà necessario conoscere le classi di sostanze principalmente implicate nel danno selettivo, le principali forme di espressione anatomo-funzionale della tossicità ed i meccanismi cellulari e molecolari del danno stesso. TOSSICOLOGIA ALIMENTARE ED AMBIENTALE : Sostanze tossiche negli alimenti. Residui ed additivi negli alimenti. Micotossine: aflatoxine nei cereali e nel latte Tossine batteriche (botulismo, batteri enterotossici). Inquinamento ambientale e bioindicatori. Bifenili policlorurati. Metalli. Parametri di valutazione del rischio tossicologico nella sicurezza alimentare.

Testi Consigliati

GALLI ET AL: Tossicologia, Piccin 2004. H. GREIM, E. DEML: Tossicologia, Zanichelli, Bologna, 2000. CANTELLI FORTI: Tossicologia molecolare e cellulare, UTET Editore.

Tossicologia industriale e ambientale

Docente: da definire

Appartenente al Corso integrato: Farmacologia e tossicologia

CFU: 2

Obiettivi

Il corso si propone di fornire i fondamenti della tossicologia ed è orientato all'acquisizione delle conoscenze circa gli effetti biologici delle sostanze tossiche rilasciate nell'ambiente dai processi di lavorazione industriale. Mira, inoltre, a sviluppare la conoscenza delle diverse classi di inquinanti presenti nell'ambiente al fine di riconoscere e valutare l'entità dei fattori di rischio ambientali ed occupazionali per la salute.

Contenuti

Agenti tossici: • Definizione chimica, • Esposizione professionale, • Effetti tossici • Meccanismo d'azione Tossicocinetica: • Assorbimento • Distribuzione • Biotrasformazione • Escrezione Organi ed Apparati "bersaglio" - Principi di biologia, fisiologia e fisiopatologia Effetti tossici organospecifici Effetti tossici sistemici Meccanismi di cancerogenesi ed agenti cancerogeni Interazioni tra agenti tossici Monitoraggio biologico Valori limite biologici.

Testi Consigliati

Appunti dalle lezioni.

Principi di dietetica applicata

Docente: Renata Bracale

Appartenente al Corso integrato: Scienze degli alimenti e dell'alimentazione (II)

CFU: 2

Obiettivi

Fornire allo studente, le nozioni fondamentali sui principi che sono alla base di una corretta alimentazione, partendo dalla composizione corporea e dal fabbisogno energetico fino allo studio dei quadri dietologici idonei alle principali condizioni fisiologiche.

Contenuti

Valutazione della composizione corporea e dello stato di nutrizione. Fabbisogno energetico ed alimentare. Carboidrati, grassi, proteine. Cenni su: acqua; macro e oligoelementi minerali; vitamine. Gli alimenti e le loro funzioni. Tabelle di composizione degli alimenti. Alimentazione equilibrata. La nutrizione nelle diverse fasi della vita. La nutrizione durante la gravidanza e l'allattamento Alimentazione nelle collettività.

Testi Consigliati

Appunti dalle lezioni Fondamenti di Nutrizione Umana di Costantini Cannella Tomassi Ed. Il

Pensiero Scientifico.

PROGRAMMI INSEGNAMENTI III ANNO

Acquisizione di ulteriori abilità informatiche e telematiche

Docente: Nicola Reale

CFU: 3

Obiettivi

Si intende condurre l'allievo all'approfondimento dei paradigmi fondamentali dell'Informatica anche attraverso una maggiore consapevolezza nell'uso di EXCEL: sia per quanto riguarda l'elaborazione dei dati, in termini di funzioni logiche, statistiche e matematiche; sia per l'uso di strumenti advanced quali le tabelle pivot; sia per la conoscenza dell'utilità delle macro, compreso un primo, semplice approccio alla programmazione (Visual Basic for applications).

Contenuti

PARADIGMI Concetto di macchina, di automa, di periferica. Memoria centrale e memoria di massa. Concetto di Informazione. Il Bit e il Byte. L'Entropia I codici. Codici a lunghezza fissa e variabile. Teorema fondamentale. Hardware e Software: Il software di base; Il software applicativo. ELEMENTI DI PROGRAMMAZIONE Il Paradigma problema - algoritmo - esecutore. I linguaggi. I traduttori. Semplici applicazioni di Visual Basic in ambiente Excel. EXCEL BASE: -Tabelle e grafici, Funzioni, riferimenti assoluti e relativi -Nomi -Funzioni matematiche, logiche, di testo, statistiche -Ricerche, Filtri, Funzioni di Database EXCEL ADVANCED: -Tecniche di Protezione. - Scenari. -Tabelle pivot. -Macro.

Testi Consigliati

Non è richiesto un testo specifico. Durante le ore di lezione verrà distribuito materiale sufficiente ai fini dell'esame. Sarà disponibile, inoltre, in aula virtuale, la lezione on line, con almeno un giorno di anticipo e comunque per tutta la durata del corso. Saranno indicati, infine, per ogni lezione, almeno 2 link a siti utili per l'approfondimento, di cui si garantisce l'attendibilità e la scientificità. Risulta comunque indispensabile, per ogni studente, la possibilità di accesso ad un computer dotato del software EXCEL versione Office 2003.

Campi elettromagnetici

Docente: Martino Grandolfo

Appartenente al Corso integrato: Igiene ambientale e sicurezza nei luoghi di lavoro

CFU: 1

Obiettivi

Obiettivo del Corso è quello di introdurre il futuro tecnico della prevenzione all'attività di vigilanza e ispezione nei riguardi delle esposizioni, negli ambienti di vita e di lavoro, ai campi elettrici, magnetici ed elettromagnetici che, in misura sempre più massiccia, vengono oggi generati nell'ambito delle numerose utilizzazioni della parte di spettro elettromagnetico non ionizzante caratterizzata da frequenze comprese fra 0 Hz e 300 GHz.

Contenuti

Il Corso definisce inizialmente i campi elettromagnetici non ottici, caratterizzati da frequenze comprese fra 0 Hz (campi statici) e 300 GHz e ne descrive le principali proprietà fisiche nell'ambito delle radiazioni non ionizzanti. Definite le proprietà fisiche fondamentali, vengono individuate le numerose applicazioni di questo agente fisico nei settori delle telecomunicazioni, delle attività industriali, della medicina e della ricerca scientifica e indicati i livelli medi d'esposizione ambientali riconducibili a questi utilizzi. A queste informazioni segue la descrizione, in funzione della frequenza, degli elementi che costituiscono la biofisica dell'interazione con i sistemi biologici e i principali meccanismi d'interazione. Nucleo importante della biofisica dell'interazione sono i risultati della moderna dosimetria dei campi elettromagnetici, sia a livello sperimentale che mediante l'utilizzo di codici di calcolo. Acquisite tutte le conoscenze descritte in precedenza, viene analizzata criticamente la mole di risultati oggi a disposizione sugli effetti biologici e sanitari dei campi elettrici, magnetici ed elettromagnetici, sia acuti che stocastici, distinguendo in particolare il caso dei campi a frequenze estremamente basse da quello delle radiofrequenze e microonde. Correlando fra loro la banca dati degli effetti sanitari e le principali risultanze degli studi dosimetrici, vengono infine illustrate le basi razionali e i contenuti delle principali normative adottate a livello internazionale, comunitario e nazionale.

Testi Consigliati

• M. Grandolfo, Cap. 1, 2, 3 e 8 in "Campi elettrici e magnetici statici e ELF – Rischio cancerogeno". Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori, Roma, 2004.

M. Grandolfo, Cap. 1, 2, 3 e 7 in "Campi elettrici, magnetici ed elettromagnetici a FI, RF e MO – Rischio cancerogeno". Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori, Roma, 2006.

P. Bevitori (A cura di), "Inquinamento da campi elettrici, magnetici ed elettromagnetici". Maggioli Editore, Santarcangelo di Romagna, 2007.

Diritto del lavoro

Docente: Paolo Pizzuti

Appartenente al Corso integrato: Scienze giuridiche e organizzazione sanitaria

CFU: 2

Obiettivi

L'obiettivo del corso è quello di fornire allo studente un quadro sintetico sulla normativa in materia di salute e sicurezza del lavoro.

In particolare saranno esaminate le seguenti tematiche: principi fondamentali e fonti del diritto della sicurezza e igiene del lavoro; nuova normativa sulla sicurezza del lavoro: il decreto legislativo 19 settembre 1994, n.626 e successive modifiche ed integrazioni.

Contenuti

Il diritto alla salute e l'obbligo di sicurezza; rimozione od omissione dolosa di cautele contro gli infortuni sul lavoro; l'evoluzione della legislazione italiana sulla sicurezza del lavoro; la legislazione sulla prevenzione degli infortuni e sull'igiene del lavoro; lo Statuto dei lavoratori; la normativa comunitaria e internazionale: A) la Comunità Europea; segue: B) l'Organizzazione Internazionale del lavoro; il d. Lgs. n. 626/1994; la sicurezza nel lavoro delocalizzato; malattia e mobbing; organizzazione del lavoro e sicurezza.

Testi Consigliati

L. Galantino, Diritto del lavoro, Giappichelli, Torino, 2006, cap. XI.

Elementi di radiologia e radioprotezione

Docente: Luca Brunese

Appartenente al Corso integrato: Scienze mediche applicate alla prevenzione

CFU: 2

Obiettivi

Acquisire conoscenze sulle caratteristiche generali delle modalità di acquisizione delle immagini delle varie metodiche di imaging: la Radiologia Tradizionale; l'Ecografia, la Tomografia Computerizzata, la Risonanza Magnetica. I vantaggi della Radiologia Digitale. Acquisire conoscenze sulla problematiche generali della Radiobiologia e della Radioprotezione. Acquisire conoscenze sugli aspetti generali delle norme e dei decreti legislativi in Italia ed in Europa in materia di Radioprotezione.

Contenuti

Le metodiche di imaging: la Radiologia Tradizionale, l'Ecografia, la Tomografia Computerizzata, la Risonanza Magnetica. La Radiologia Digitale. Radiazioni: tipologia e caratteristiche. Deposizione di energia e grandezze. Le sorgenti di radiazioni. Le interazioni radiazioni-materia. La chimica delle radiazioni. Le lesioni molecolari radioindotte. Meccanismi di riparazione. Le aberrazioni cromosomiche. Le curve dose-risposta. Gli effetti cellulari. La variazione cellulare della risposta alle radiazioni. La produzione delle radiazioni: il tubo radiogeno; le applicazioni: la Radiologia Tradizionale e la Tomografia Computerizzata. La produzione delle radiazioni: gli ultrasuoni; le applicazioni: l'Ecografia. La produzione delle radiazioni: i campi magnetici; le applicazioni: la Risonanza Magnetica. Lo spettro elettromagnetico. Le esperienze di Hiroshima e Nagasaki. L'esperienza di Chernobyl, Goiania e Tokaimura. Le prime applicazioni della radioprotezione. Gli attuali orientamenti in radioprotezione. Gli obiettivi pratici della radioprotezione. Il fondo elettromagnetico naturale. Normative vigenti in materia di radioprotezione. Il Decreto Legislativo 187/2000. La Direttiva 97/43/EURATOM. La protezione delle radiazioni ionizzanti. Principi di dosimetria. La protezione delle radiazioni non ionizzanti. La prevenzione: il concetto di screening. Applicazioni cliniche: mammella, colon, polmone, cuore.

Testi Consigliati

Il testo sarà indicato a lezione.

Diritto penale applicato al lavoro

Docente: Stefano Fiore

Appartenente al Corso integrato: Igiene ambientale e sicurezza nei luoghi di lavoro

CFU: 2

Obiettivi

Apprendimento delle linee essenziali e delle caratteristiche fondamentali della legislazione penale in materia di igiene e sicurezza del lavoro.

Contenuti

Le linee di sviluppo della disciplina sulla sicurezza del lavoro. Il recepimento delle direttive comunitarie. Il D.Lgs. 626/1994 (e successive modificazioni): i principi generali. Valutazione e gestione del rischio. I soggetti responsabili della prevenzione: il datore di lavoro; i dirigenti; i preposti; la posizione del lavoratore; la responsabilità degli enti collettivi. La tutela prevenzionale negli appalti interni e nei contratti d'opera; la delega di funzioni e la sua ammissibilità; Il procedimento per l'estinzione della contravvenzioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro. Gli artt. 437 e 451 c.p. La responsabilità penale per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali: gli artt.

589 e 590 c.p. La colpa - il rapporto di causalità.

Testi Consigliati

F. Antolisei, Diritto penale. Leggi complementari. I, Giuffrè, 2007, da pg. 793 a 824
D. Pulitaó', voce, Igiene e sicurezza del lavoro (tutela penale del), Digesto discipline penalistiche, Aggiornamento, Utet, 2000 Il materiale bibliografico indicato sarà comunque fornito agli studenti nel corso delle lezioni, unitamente a più precise indicazioni sui contenuti.

Tecnologie per l'ambiente

Docente: Lucio Brunetti

Appartenente al Corso integrato: Tecnologie dell'industria

CFU: 2

Obiettivi

Il corso ha lo scopo di fornire gli strumenti fondamentali per il controllo energetico e ambientale, dell'ambiente costruito e del territorio. I temi trattati riguardano gli aspetti fondamentali della fisica tecnica: Analizzate le fonti energetiche, l'uso e l'importanza dell'energia; si approfondirà l'analisi dell'ambiente confinato. Si valuterà poi il comfort ambientale ed il perseguimento dello stesso attraverso le possibilità progettuali ed impiantistiche nel rispetto della normativa cogente. Conoscere i fattori di rischio di tipo fisico presenti nell'ambiente di vita.

Contenuti

Unità di misura - Definizione di misura: unità di misura fondamentali e derivate. Analisi dimensionale. Sistema di unità di misura. Il Sistema internazionale di unità di misura. Sistemi termodinamici - Primo principio della termodinamica per sistemi chiusi - Secondo principio della termodinamica per sistemi chiusi - Sostanze pure - Gas - Vapori - Sistemi aperti: ipotesi di equilibrio locale - Regime di moto di fluidi in condotti - Moto stazionario - Moto unidimensionale - Equazione di bilancio e di conservazione - Equazione di conservazione della massa - Equazione di conservazione dell'energia - Equazione di bilancio dell'energia meccanica. Aria umida: proprietà termodinamiche dell'aria umida - Parametri igrometrici e termici. x , f_i , U.R., T_{bu} , T_R , T_s , h e v - Relazioni termodinamiche - Diagramma psicrometrico - Trasformazioni elementari dell'aria umida: riscaldamento/raffreddamento a titolo costante, deumidificazione per raffreddamento, umidificazione, riscaldamento e umidificazione, mescolamento adiabatico - Impianti di condizionamento - Classificazione degli impianti di trattamento dell'aria - Elementi per il dimensionamento di un impianto di condizionamento. Elementi di trasmissione del calore, condizioni stazionarie e variabili; La risorsa energia nel territorio, analisi ambientale e la pianificazione energetico ambientale dell'ambiente costruito: - le fonti energetiche (fossile, rinnovabile ecc.); - le risorse energetiche disponibili e i consumi nazionali ed internazionali - l'impatto ambientale dei sistemi energetici (effetti sull'ambiente, controllo e diffusione delle emissioni) - distribuzione di energia nel territorio; produzione combinata di energia e calore, cogenerazione e teleriscaldamento; - impostazione metodologica di un piano energetico. Benessere termoigrometrico - I campi del benessere termoigrometrico sul diagramma dell'aria umida, principali parametri che interessano il benessere degli individui: temperatura, umidità relativa, velocità dell'aria, temperatura media radiante e temperatura operante. La teoria di Fanger, gli indici PMV e PPD.

Testi Consigliati

-V. BETTA, G. ALFANO: Fisica Tecnica, ed. Liguori Napoli; - F. FUCCI: Complementi di Fisica Tecnica, ed. CUEN Napoli; - L. BRUNETTI, F. FUCCI, G. LA FIANZA: Esercitazioni di Fisica Tecnica, ed. CUEN Napoli; GAETANO ALFANO, FRANCESCA ROMANO D'AMBROSIO, FILIP- PO DE ROSSI Fondamenti di benessere termoigrometrico CUEN Napoli 1987.

Igiene ambientale I (acqua, depurazione, suolo, rifiuti solidi)

Docente: Sergio Rago

Appartenente al Corso integrato: Igiene ambientale e sicurezza nei luoghi di lavoro

CFU: 2

Obiettivi

Obiettivi generali Il corso si propone di fornire agli studenti elementi utili alla comprensione del rapporto ambiente di vita e salute umana, partendo dalla conoscenza dei più comuni fattori causali o di rischio, (fisici, chimici e biologici) che, se presenti nell'ambiente, sono in grado di determinare effetti significativi sugli equilibri ecologici ed in particolare sulla salute delle popolazioni esposte.

Contenuti

Approvvigionamento idrico Criteri ed indici di potabilità Sistemi di potabilizzazione delle acque Controlli analitici sulle acque Inquinamento idrico Caratteristiche, sorgenti, diffusione, effetti degli inquinanti idrici Sistemi di depurazione delle acque Rifiuti solidi Caratteristiche, gestione e smaltimento dei rifiuti solidi urbani e speciali Rifiuti ospedalieri.

Testi Consigliati

Testi consigliati Igiene e medicina preventiva vol II Barbuti S., Bellelli E., Fara G.M., Giammanco G. Monduzzi Editore, Bologna. Igiene edilizia ed ambientale Signorelli C. Società Editrice Universo. Roma Igiene dell'ambiente e del territorio Gilli G. C.G. Edizioni Medico-Scientifiche, Torino Basic environmental health Annalee Yassi et al., University Press, Oxford.

Igiene ambientale II (aria indoor e outdoor)

Docente: Michela Lucia Sammarco

Appartenente al Corso integrato: Igiene ambientale e sicurezza nei luoghi di lavoro

CFU: 1

Obiettivi

Obiettivi generali Il corso si propone di fornire agli studenti elementi utili alla comprensione del rapporto ambiente di vita e salute umana, partendo dalla conoscenza dei più comuni fattori causali o di rischio, (fisici, chimici e biologici) che, se presenti nell'ambiente, sono in grado di determinare effetti significativi sugli equilibri ecologici ed in particolare sulla salute delle popolazioni esposte.

Contenuti

Rapporti tra ambiente e salute umana Descrizione dei principali fenomeni di inquinamento ambientale Individuazione dei fattori di rischio ambientale (fisici, chimici, biologici) Inquinamento atmosferico Caratteristiche, sorgenti, diffusione, effetti degli inquinanti atmosferici Controllo delle emissioni atmosferiche Inquinamento indoor e microclima Tipologia degli inquinanti indoor: sorgenti, diffusione, effetti Benessere termico in rapporto ai parametri microclimatici ambientali Rilevamento e valutazione degli indici microclimatici.

Testi Consigliati

Testi consigliati Igiene e medicina preventiva vol II Barbuti S., Bellelli E., Fara G.M., Giammanco G. Monduzzi Editore, Bologna. Igiene edilizia ed ambientale Signorelli C. Società Editrice Universo. Roma Igiene dell'ambiente e del territorio Gilli G. C.G. Edizioni Medico-Scientifiche, Torino Basic environmental health Annalee Yassi et al., University Press, Oxford.

Igiene degli alimenti e sicurezza alimentare

Docente: Guido Maria Grasso

Appartenente al Corso integrato: Scienze degli alimenti e dell'alimentazione (III)

CFU: 1

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

1) cenni sulla normativa italiana nel settore dell'igiene e del controllo dei prodotti alimentari; (2) il concetto di qualità nella produzione alimentare; (3) principi e generalità sulle patologie infettive a genesi alimentare; (4) epidemiologia e prevenzione delle principali infezioni e intossicazioni alimentari; (5) i prerequisiti della sicurezza alimentare: locali ed attrezzature; (6) igiene del personale; (7) le norme di buona preparazione nei processi alimentari; (8) l'HACCP: aspetti teorici e applicativi; (9) il controllo igienico degli alimenti; (10) problemi igienico-sanitari nella ristorazione collettiva; (11) caratteristiche dei principali microrganismi patogeni e metodi di analisi microbiologica; (12) igiene dell'acqua nelle preparazioni alimentari; (13) educazione sanitaria applicata all'alimentazione e alla nutrizione; (14) epidemiologia e prevenzione delle patologie a componente nutrizionale.

Testi Consigliati

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

Igiene degli alimenti e sicurezza alimentare

Docente: Guido Maria Grasso

Appartenente al Corso integrato: Scienze degli alimenti e dell'alimentazione (III)

CFU: 1

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

1) cenni sulla normativa italiana nel settore dell'igiene e del controllo dei prodotti alimentari; (2) il concetto di qualità nella produzione alimentare; (3) principi e generalità sulle patologie infettive a genesi alimentare; (4) epidemiologia e prevenzione delle principali infezioni e intossicazioni alimentari; (5) i prerequisiti della sicurezza alimentare: locali ed attrezzature; (6) igiene del personale; (7) le norme di buona preparazione nei processi alimentari; (8) l'HACCP: aspetti teorici e applicativi; (9) il controllo igienico degli alimenti; (10) problemi igienico-sanitari nella ristorazione collettiva; (11) caratteristiche dei principali microrganismi patogeni e metodi di analisi microbiologica; (12) igiene dell'acqua nelle preparazioni alimentari; (13) educazione sanitaria applicata all'alimentazione e alla nutrizione; (14) epidemiologia e prevenzione delle patologie a componente nutrizionale.

Testi Consigliati

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

Igiene e sicurezza sul lavoro

Docente: Michela Lucia Sammarco

Appartenente al Corso integrato: Igiene ambientale e sicurezza nei luoghi di lavoro

CFU: 2

Obiettivi

Il corso si propone di fornire agli studenti le basi per effettuare una attenta valutazione dei rischi sul lavoro e di verificare quali misure tecniche ed organizzative adottare per la tutela della salute dei lavoratori.

Contenuti

- Aspetti generali relativi all'igiene del lavoro.
- Evoluzione della normativa italiana in materia di salute e sicurezza sul lavoro alla luce della politica sociale europea.
- LA DEFINIZIONE E L'INDIVIDUAZIONE DEI FATTORI DI RISCHIO; LA VALUTAZIONE DEI RISCHI
- Definizione del concetto di rischio
- Individuazione dei fattori di rischio
- Analisi e valutazione del rischio
- misure di prevenzione e sicurezza individuali e di impianti e attrezzature.
- L'elaborazione del Documento di Valutazione
- Classificazione dei fattori di rischio
- Il ciclo produttivo e la rilevazione dei rischi
- Le modifiche, aggiornamenti, valutazione, ed applicazione del Documento di Valutazione
- Aspetti organizzativi

Testi Consigliati

Dispense fornite dal docente

Melino C. et al. Lineamenti di Igiene del lavoro, SEU, Roma

Briziarelli L., Masanotti G. Igiene del Lavoro - Manuale per tecnici della prevenzione nell'ambiente di vita e nei luoghi di lavoro, Centro Scientifico Editore, Torino

Ingegneria sanitaria ambientale

Docente: da definire

Appartenente al Corso integrato: Tecnologie dell'industria

CFU: 2

Obiettivi

Informare gli allievi sui problemi connessi alla gestione del ciclo dell'acqua e dei rifiuti solidi, nell'ambito degli insegnamenti civili e sanitari.

Contenuti

Approvvigionamento idrico: dotazioni, caratteristiche dei sistemi di approvvigionamento; caratterizzazione delle acque (parametri fisici, chimici e biologici) e loro requisiti di qualità in relazione agli usi; disposizioni normative; principali tecniche di trattamento. Smaltimento delle acque reflue: caratterizzazione quali-quantitativa delle acque reflue; forme d'inquinamento dei corpi idrici; sistemi di raccolta e smaltimento; regolamentazione degli scarichi; principi di funzionamento dei principali sistemi di trattamento. Rifiuti solidi: caratterizzazione dei rifiuti solidi; disposizioni normative; organizzazione dei sistemi di raccolta; principi delle tecniche di trattamento e di smaltimento finale.

Testi Consigliati

Appunti dalle lezioni.

Ispezione degli alimenti di origine animale e legislazione

Docente: Giampaolo Colavita

Appartenente al Corso integrato: Scienze degli alimenti e dell'alimentazione (III)

CFU: 3

Obiettivi

Fornire allo studente le conoscenze specifiche circa la normativa, le metodologie, il comportamento nell'ispezione e controllo degli alimenti. Lo studente dovrà: - approfondire la conoscenza dei principali riferimenti normativi nazionali e comunitari che riguardano l'igiene e la sicurezza degli alimenti e l'espletamento delle funzioni dei Servizi ispettivi; -dovrà approfondire le conoscenze teorico-pratiche sulle metodologie e sui comportamenti in fase ispettiva; -dovrà maturare una solida capacità professionale nella pratica ispettiva e nel controllo nel settore degli alimenti.

Contenuti

La bollatura sanitaria. Principali zoonosi di origine alimentare. Il controllo ufficiale degli alimenti. Il campionamento ufficiale. Il Sistema di allerta. Gli alimenti microbiologicamente deperibili. Commercio e somministrazione di alimenti su aree pubbliche: autorizzazioni, requisiti strutturali e funzionali, igiene del personale e degli alimenti commercializzati. Aspetti normativi e problematiche igienico-sanitarie e ispettive dei prodotti alimentari tipici e tradizionali. Ispezione e controllo degli alimenti nella ristorazione collettiva. La Valutazione Quantitativa del Rischio alimentare.

Testi Consigliati

G. Tiecco (2000) Ispezione degli Alimenti di origine Animale. Ed. Calderini Edagricole, Bologna. G. Tiecco (2000) Microbiologia degli Alimenti di origine Animale. Ed. Calderini Edagricole, Bologna. Appunti di lezione.

G. Colavita (a cura di) (2008) Igiene e Tecnologia degli Alimenti di Origine Animale. Ed. PVI, Milano.

Malattie apparato visivo

Docente: Ciro Costagliola

Appartenente al Corso integrato: Scienze mediche applicate alla prevenzione

CFU: 1

Obiettivi

Conoscere le principali patologie di natura infettiva e non infettiva associate a particolari stili di vita, a fattori di rischio ambientale e occupazionali che possono interessare l'apparato visivo. Inoltre, saranno illustrate le principali patologie professionali in relazione alle diverse attività lavorative e le relative misure di prevenzione. Saranno forniti gli strumenti adeguati all'acquisizione delle conoscenze teorico-pratiche per la gestione del lavoratore esposto a rischio e per la corretta applicazione dei decreti legislativi (legge 626) nell'ambito lavorativo.

Contenuti

1) Cenni di anatomia funzionale dell'apparato visivo (per fornire allo studente un'adeguata conoscenza anatomica dell'apparato visivo propedeutica alla comprensione di particolari disfunzioni a carico dell'apparato visivo secondarie all'interazione con l'ambiente o con l'esposizione a particolari patogeni). 2) Nozioni di epidemiologia e fisiopatologia delle principali patologie dell'apparato visivo, in funzione delle varie attività lavorative, con cenni di semeiotica oculare 3) Sicurezza nell'uso dei Videoterminali (Aspetti ergonomici e sanitari) 4) La prevenzione per le affezioni a carico dell'apparato visivo.

Testi Consigliati

- Sborgia C. Delle Noci N.: Malattie dell'Apparato Visivo, Piccin Editore, 2004 - Carlesi M., Rovetta D. Guida alla sicurezza nell'uso dei videoterminali, Edilio ed. 2001.

Medicina fisica e riabilitativa

Docente: Domenico Uliano

Appartenente al Corso integrato: Scienze mediche applicate alla prevenzione

CFU: 1

Obiettivi

Il corso ha l'obiettivo di fornire le conoscenze di base delle principali problematiche e patologie, con specifico riferimento alla fisiopatologia delle stesse ed agli aspetti preventivi.

Contenuti

Definizione di riabilitazione, menomazione, disabilità ed handicap. ICDH ed ICF. Le scale di valutazione in riabilitazione. Progetto e programmi riabilitativi. Principali quadri clinici disabilitanti e linee di intervento riabilitativo. Disabilità di origine neurologica, ortopedica e reumatologica ed internistica. La terapia con mezzi fisici. La terapia occupazionale. Prevenzione e riabilitazione dei sovraccarichi funzionali del rachide. L'economia articolare per l'autonomia del paziente.

Testi Consigliati

Appunti dalle lezioni Valobra ed altri - Trattato di Medicina Fisica e Riabilitazione.

Otorinolaringoiatria

Docente: Giulietta Terranova

Appartenente al Corso integrato: Scienze mediche applicate alla prevenzione

CFU: 1

Obiettivi

Il corso si propone di fornire elementi conoscitivi utili per individuare ed analizzare le più frequenti patologie legate all'esposizione a fattori di rischi specifici dell'ambiente e dei luoghi di lavoro, al fine di consentire agli studenti di determinare le migliori tecniche di prevenzione.

Contenuti

1) anatomia e fisiologia orl - naso e seni paranasali - l'orecchio - faringe e faringe - cavo orale 2) l'ototossicità 3) lesioni traumatiche dell'orecchio interno 4) patologie barotraumatiche dell'orecchio e dei seni paranasali 5) epistassi 6) allergie e riniti 7) traumi dello scheletro facciale 8) tumori del naso e dei seni paranasali 9) granulomi evolutivi del naso: sarcoidosi 10) malattie della bocca 11) faringiti acute e croniche 12) tumori faringei 13) laringiti acute e croniche 14) tumori laringei 15) alterazioni laringee nei cantanti ed in professionisti della voce.

Testi Consigliati

Appunti delle lezioni e dispense a cura del docente.

Patologie lavorative professionali ed infortuni sul lavoro

Docente: Paolo Bianco

Appartenente al Corso integrato: Igiene ambientale e sicurezza nei luoghi di lavoro

CFU: 2

Obiettivi

Approfondimenti del rapporto uomo-ambiente di lavoro ed ambiente extraoccupazionale, degli strumenti multidisciplinari della tutela della salute. Apprendimento dei fattori di rischio in rapporto ai comparti lavorativi, alle principali patologie da lavoro.

Contenuti

La medicina del lavoro come interpretazione del rapporto uomo-ambiente di lavoro e strumento per la tutela della salute nei luoghi di lavoro. La medicina del lavoro e rapporti con la medicina dell'ambiente. La valutazione del rischio negli ambienti di lavoro: strumento metodologico e per- corso conoscitivo. La sorveglianza sanitaria, il monitoraggio ambientale, il monitoraggio biologico. La normativa di riferimento per la tutela della salute negli ambienti di lavoro. I profili professionale e le responsabilità nella tutela della salute: il datore di lavoro, il responsabile del servizio di prevenzione e protezione, i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza, il medico competenze, gli Organi di Vigilanza territoriale. Patologia da lavoro da agenti fisici, chimici e biologici. I disturbi psicologici negli ambienti di lavoro. L'organizzazione del lavoro e condizioni di rischio. Settori lavorativi e patologie correlate. Infortuni e malattie professionali.

Testi Consigliati

F. Gobbato "Medicina del Lavoro" Masson Editore Milano 2002 Appunti dalle lezioni. Dispense distribuite dal docente.

Sistemi per l'energia con elementi di fisica industriale

Docente: Dario Buono

Appartenente al Corso integrato: Tecnologie dell'industria

CFU: 2

Obiettivi

Il Corso si propone di fornire gli strumenti per analizzare i principali sistemi energetici a destinazione alla produzione di energia per uso industriale e civile, con particolare riferimento agli aspetti preventivi in ambito ambientale e professionale.

Contenuti

Richiami di termodinamica. Classificazione delle macchine a fluido. Impianti motori a vapore. Impianti motori a gas. Motori a combustione interna. Cenni sugli impianti nucleari, gruppi combinati, cogenerazione. macchine operatrici. Emissioni di inquinanti e metodi per il loro contenimento. Fonti alternative di energia.

Testi Consigliati

G. Alfano, V. Betta "Fisica tecnica, termodinamica applicata, principi di impianti chimici" Liguori Editore R. Della Volpe "macchine" Liguori Editore R. Della Volpe, M. Migliaccio "Motori a combustione interna per autotrazione, elementi di macchine" Liguori editore.

Si fa riferimento al Regolamento Didattico dei Corsi di Laurea Triennali di Area Sanitaria per tutto ciò che non è esplicitamente indicato nella presente guida.

Durata normale del corso: 3 anni

Frequenza: obbligatoria

Sede del corso: Campobasso

Le attività didattiche dell'anno accademico 2010/2011 avranno inizio l'1 ottobre 2010.

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DEL MOLISE Facoltà di Medicina e Chirurgia
via G. Paolo II contrada "Tappino",
86100 CAMPOBASSO Tel. 0874 404 716
Fax. 0874 404710