

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	33
SERVIZI AGLI STUDENTI	36
INFORMAZIONI GENERALI PER GLI STUDENTI	39
STRUTTURE E SERVIZI DI SUPPORTO ALLA DIDATTICA.....	42
ATTIVITÀ CULTURALI, RICREATIVE E SPORTIVE	45
Facoltà di Medicina e Chirurgia.....	51
Informazioni generali.....	53

Corso di Laurea in Dietistica	57
Consiglio del Corso di Laurea in Dietistica.....	61
PIANI DI STUDIO	66
Piano di studio immatricolati 2010/2011.....	67
Piano di studio immatricolati 2009/2010.....	73
Piano di studio immatricolati 2008/2009.....	77
Obbligo di frequenza e propedeuticità	79
Programmi Insegnamento I anno.....	83
Fondamenti di anatomia umana	84
Fondamenti di fisiologia.....	85
Biochimica della nutrizione	86
Complementi di fisiologia applicate alla dietistica.....	87
Biologia applicata	89
Genetica e biologia molecolare	90
Chimica degli alimenti.....	91
Alimenti probiotici.....	92
Scienze merceologiche.....	93

Fisica applicata	95
Statistica e biometria	96
Propedeutica biochimica.....	98
Biochimica generale.....	100
Lingua Inglese – Livello B1 (Independent User - Threshold)	101
Elementi di informatica (ECDL)	103
Programmi Insegnamento II anno.....	105
Patologia generale.....	106
Fisiopatologia generale	107
Microbiologia generale	108
Farmacologia generale.....	110
Farmacotossicologia speciale per dietistica	111
Fisiopatologia clinica.....	112
Principi di diagnostica di laboratorio per la dietistica	113
Gastroenterologia	114
Scienze tecniche dietetiche applicate alla medicina interna.....	115
Malattie renali.....	116
Igiene degli alimenti	117

Epidemiologia e prevenzione delle patologie alimentari.....	118
Microbiologia medica	119
Igiene generale e applicata.....	120
Medicina legale	121
Organizzazione delle aziende sanitarie.....	123
Fondamenti di sanità pubblica.....	124
Sociologia generale.....	125
Aspetti psichiatrici dei disturbi del comportamento alimentare.....	126
Scienze tecniche dietetiche applicate ai disturbi del comportamento alimentare	127
Psicologia generale	128
Pedagogia generale e sociale.....	129
Storia della medicina	130
Scienze tecniche dietetiche applicate alla nutrizione clinica	131
Programmi Insegnamento III anno.....	132
Endocrinologia	133
Endocrinologia e malattie dismetaboliche.....	134
Scienze tecniche dietetiche applicate.....	135
Informatica per dietistica	136

Scienze tecniche dietetiche applicate alla prevenzione	137
Prevenzione delle malattie cronic - degenerative.....	138
Principi generali di medicina preventiva.....	139
Malattie dell'apparato respiratorio.....	141
Malattie dell'apparato cardiovascolare	142
Principi di chirurgia generale	143
Scienze tecniche dietetiche applicate alle patologie chirurgiche	144
Scienze Tecniche Dietetiche Applicate alla Patologia Pediatrica.....	146
Scienze tecniche dietetiche applicate alla nutrizione clinica e artificiale	147

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

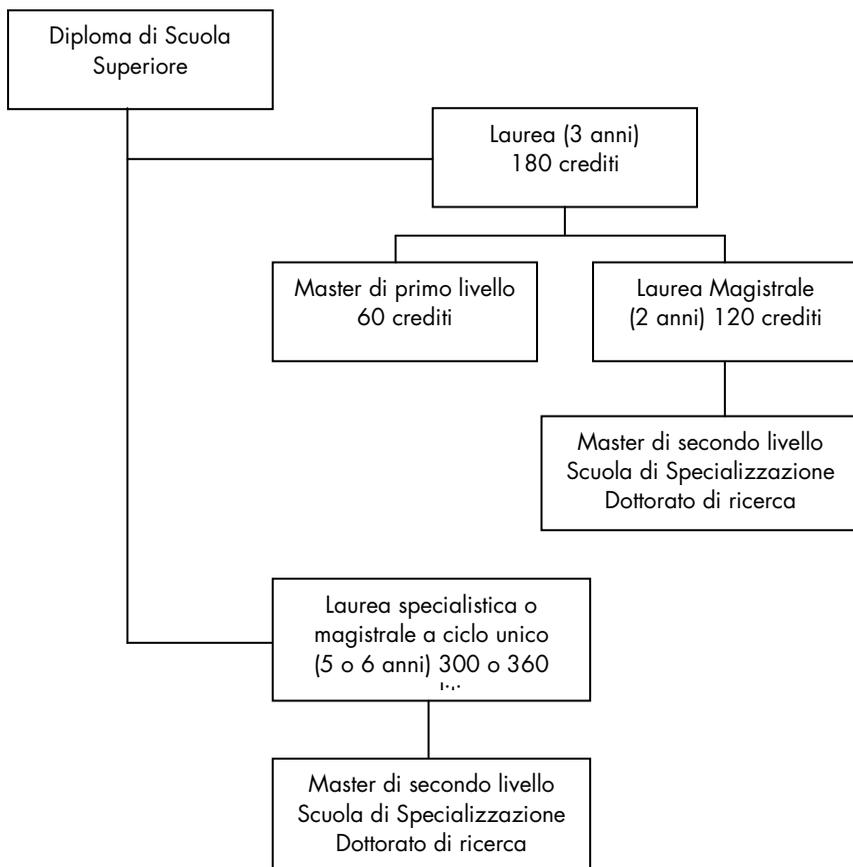
LA SCELTA, LE FACOLTÀ E I CORSI DI STUDIO

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 ATENEO

I corsi di lingue a partire dall'Anno Accademico 2009/2010 si svolgono a cura del Centro Linguistico di Ateneo (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).

PERCORSO FORMATIVO PER LA LINGUA INGLESE

In tutti i corsi di studio dell'Ateneo 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 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' immatricolazioni.

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 (chiamate CFU integrativi) legate alle tematiche del corso di studi. I programmi di tali corsi, sempre erogati a cura del Centro Linguistico, verranno indicati a inizio anno accademico e 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.

Anche per la seconda lingua il corso è organizzato 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, verranno indicati a inizio anno accademico e 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 variabili in base al piano di studi; Esami finali dei corsi B1 e di competenze specifiche; 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;	Corsi di livello A1 di tedesco e francese e di livello A2 per spagnolo (della durata di 40 ore) per colmare debiti formativi; Febbraio: test finale per i corsi erogati nel primo	Corsi di livello A2 per francese e tedesco e di livello B1 per spagnolo (della durata di 60 ore); Per i corsi di studio che lo prevedono, corsi di competenze

	semestre;	<p>specifiche di numero di ore variabili in base al piano di studi;</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 sottoposta alle regolamentazioni definite da ciascun corso di studio.

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).

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 unico e include sia le prove del B1 di General English sia la parte relativa alle competenze specifiche.

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=843 [o](#)).

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 (chiamati 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 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

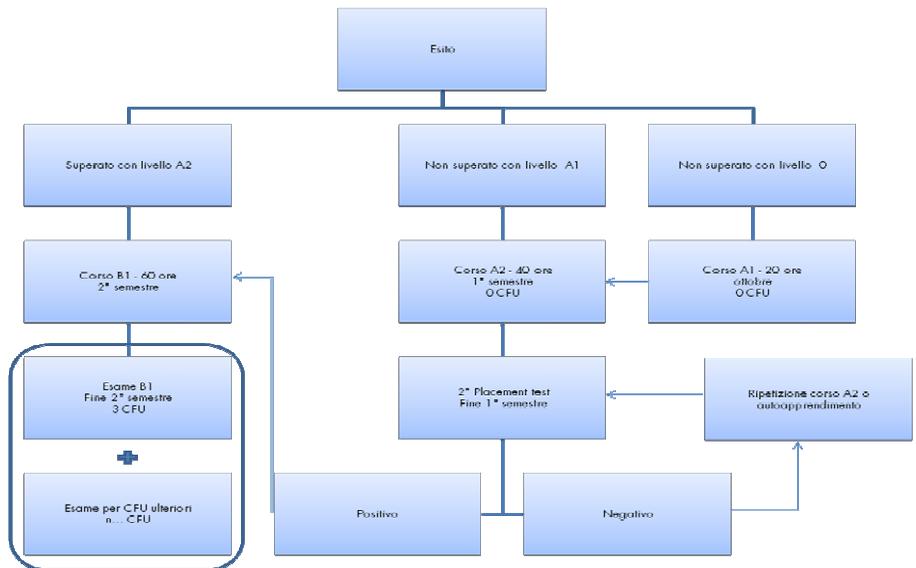
Tel. 0874 404376 oppure 0874 4041

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

Per la richiesta degli esoneri gli studenti sono supportati dalla consulenza 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 agli 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 I 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.

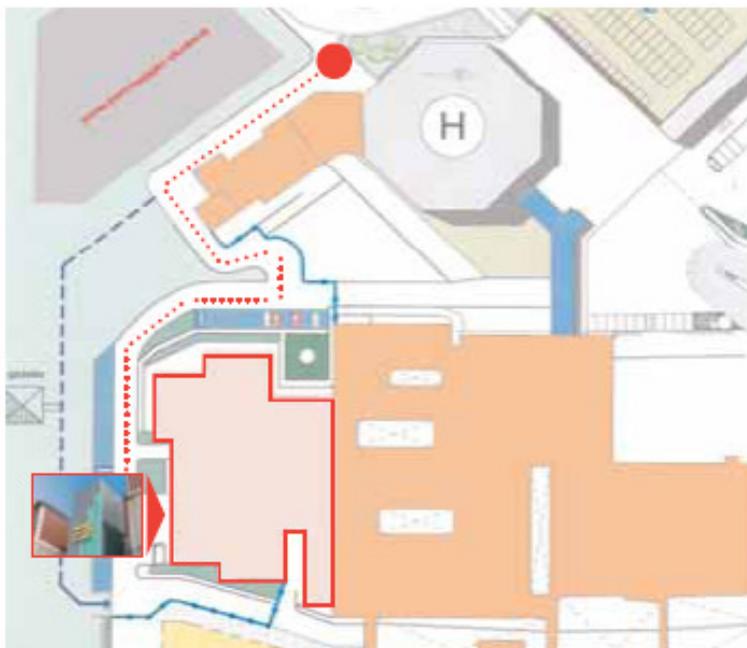
L'Associazione è membra dell'AUSF Italia, confederazione delle associazioni universitarie studentesche forestali presenti sul territorio nazionale, e collabora con l'IFSA (International Forestry Student Association). Pur mantenendo un indirizzo legato al corso di studi, l'iscrizione è aperta a tutti.

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'obiettivazione 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 Dietistica

Sede: Via Giovanni Paolo II, Contrada Tappino, Campobasso

Sito Internet: www.unimol.it

Classe delle Lauree Sanitarie: SNT/3

Titolo rilasciato: Laurea

Parere delle parti sociali

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

Requisiti di ammissione

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

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

Prerequisiti consigliati

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

Presentazione della Domanda di ammissione:

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

Obiettivi formativi e professionali

I laureati in Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista) sono, ai sensi della legge 10 agosto 2000, n. 251, articolo 3, comma 1, operatori delle professioni sanitarie dell'area tecnico-diagnostica e dell'area tecnico-assistenziale che svolgono, con autonomia professionale, le procedure tecniche necessarie

all'esecuzione di metodiche diagnostiche su materiali biologici o sulla persona, ovvero attività tecnico- assistenziale, in attuazione di quanto previsto nei regolamenti concernenti l'individuazione delle figure e dei relativi profili professionali definiti con decreto del Ministro della sanità.

I laureati in Dietistica sono dotati di un'adeguata preparazione nelle discipline di base, tale da consentire loro la migliore comprensione dei più rilevanti elementi che sono alla base dei processi patologici che si sviluppano in età evolutiva, adulta e geriatrica, sui quali si focalizza il loro intervento diagnostico. Devono inoltre saper utilizzare almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali.

In particolare, i laureati nella classe, in funzione dei suddetti percorsi formativi, devono raggiungere le competenze professionali di seguito indicate e specificate riguardo ai singoli profili identificati con provvedimenti della competente autorità ministeriale. Il raggiungimento delle competenze professionali si attua attraverso una formazione teorica e pratica che includa anche l'acquisizione di competenze comportamentali e che venga conseguita nel contesto lavorativo specifico di ogni profilo, così da garantire, al termine del percorso formativo, la piena padronanza di tutte le necessarie competenze e la loro immediata spendibilità nell'ambiente di lavoro. Particolare rilievo, come parte integrante e qualificante della formazione professionale, riveste l'attività formativa pratica e di tirocinio clinico, svolta con la supervisione e la guida di tutori professionali appositamente assegnati, coordinata da un docente appartenente al più elevato livello formativo previsto per ciascun profilo professionale e corrispondente alle norme definite a livello europeo ove esistenti.

Gli obiettivi didattici specifici del corso prevederanno i seguenti risultati di apprendimento:

a) Acquisizione di conoscenze specifiche e capacità di comprensione proprie di discipline di base come la biologia, la biologia molecolare clinica, la biochimica clinica e con particolare riferimento alla biochimica della nutrizione e alla fisiologia dell'alimentazione e nutrizione umana.

Competenze e capacità di comprensione relative alla nutrizione clinica e alle scienze tecniche dietetiche applicate alla medicina preventiva ed alle specifiche patologie.

b) Sviluppo di conoscenze applicate all'organizzazione e alla coordinazione di attività specifiche relative all'alimentazione in generale e alla dietetica. Tali conoscenze applicate saranno sviluppate in particolare collaborando con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di alimentazione, elaborando, formulando ed attuando le prescrizioni dietetiche controllandone l'accettabilità da parte del paziente; collaborando con altre figure al trattamento multidisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare, studiando ed elaborando la composizione di razioni alimentari atte a soddisfare i

bisogni nutrizionali di gruppi di popolazione e pianificando l'organizzazione dei servizi di alimentazione di comunità di sani e di malati.

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

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

con responsabilità, attendibilità, affidabilità e consapevolezza sia in modo autonomo sia in collaborazione con un'équipe composta da figure sanitarie con competenze diversificate.

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

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

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

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

d) Acquisizione di abilità comunicative necessarie per svolgere interventi di educazione alimentare ed in particolare capacità ed abilità nell'esporre argomenti inerenti alle tematiche dietetiche specifiche. Saranno, infatti, previsti interventi nei quali il singolo studente relazionerà su argomenti specifici di nutrizione e di dietetica ai propri colleghi e ai docenti. In tali occasioni sarà sottolineata l'importanza della chiarezza dell'esposizione e della validità degli argomenti trattati.

Capacità di svolgere attività nel contesto territoriale di attività di prevenzione primaria attraverso interventi finalizzati a sensibilizzare e ad ampliare le

conoscenze sull'importanza di una corretta alimentazione. In particolare svilupperà opportune attività didattico-educative e di informazione indirizzate alla diffusione di principi di alimentazione corretta tale da consentire il recupero e il mantenimento di un buono stato di salute del singolo, della collettività e di gruppi di popolazione. In particolare questa attività prevederà un lavoro di equipe che consentirà di potenziare le capacità lavorative del singolo individuo integrandole con quelle del gruppo di lavoro.

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

e) Acquisizione di abilità ed autonomia nel reperire dati e informazioni validi da banche dati online ed ad interpretarli nella maniera più opportuna.

Acquisizione di notevoli capacità nel comprendere manuali, libri di testo e altri supporti didattici anche in lingua straniera riguardanti le pratiche di terapia dietetica.

Acquisizione di capacità d'intraprendere in maniera autonoma studi più avanzati nel settore della nutrizione clinica sottoforma di corsi di specializzazione, di master e corso di perfezionamento post-laurea.

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

Presidente: Prof. Giancarlo Salvatori

Tel. 0874 404705

E-mail: salvator@unimol.it

Vice-Presidente: Prof Maurizio Gasperi

Tel. 0874404853

E-mail: maurizio.gasper@unimol.it

Consiglio del Corso di Laurea in Dietistica

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

Consiglio del Corso di Laurea (composizione)

Prof. Andrea Bianco	andrea.bianco@unimol.it
Prof. Renata Bracale	bracale@unimol.it
Prof. Carlo P. Campobasso	carlo.campobasso@unimol.it
Prof. Graziamaria Corbi	graziamaria.corbi@unina.it
Prof. Giorgio De Ritis	giorgio.deritis@unimol.it
Prof. Roberto Di Marco	roberto.dimarco@unimol.it
Prof. Silvio Garofalo	silvio.garofalo@unimol.it
Prof. Maurizio Gasperi	gasperi@unimol.it
Prof. Guido Grasso	grasso@unimol.it
Prof. Germano Guerra	germano.guerra@unimol.it
Prof. Cristina Messia	messia@unimol.it
Prof. Giovannangelo Oriani	oriani@unimol.it
Prof. Laura Recchia	laura.recchia@unimol.it
Prof. Giancarlo Salvatori	salvator@unimol.it
Prof. Michela Sammarco	sammarco@unimol.it
Prof. Marco Sarchiapone	marco.sarchiapone@unimol.it
Prof. Giovanni Scapagnini	giovanni.scapagnini@unimol.it
Prof. Giovanni Villone	giovanni.villone@unimol.it

Possono partecipare alle sedute del Consiglio di corso di Laurea, con voto consultivo, come previsto dall'art. 5 del Regolamento didattico delle professioni sanitarie, i professori di altre Facoltà e i professori a contratto titolari di insegnamento presso il Corso di laurea.

Docenti - tutor di riferimento

Prof. Maurizio Gasperi (Tutor per il III anno di Corso)

Prof. Carlo Pietro Campobasso (Tutor per il II anno di Corso)

Prof. Michela Sammarco (Tutor per il I anno di Corso)

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

Prof. Giancarlo Salvatori (Presidente)

Dr. Renata Bracale

Dr. Carmen Celi

Dr. Annamaria Di Brino

Dr. Cinzia Di Cesare

Dr. Teresa Manfredi Selvaggi

Dr. Emanuela Mazzola

Dr. Sergio Pastò

Dr. Filomena Pizzuto

Dr. Pasquale Bavarese

Dr. Fabiana Martino

Dr. Enrica Di Iorio

Accesso a studi ulteriori

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

Profili e sbocchi professionali

Nell'ambito della professione sanitaria del dietista i laureati sono operatori sanitari cui competono le attribuzioni previste dal D.M. del Ministero della sanità 14 settembre 1994, n. 744 e successive modificazioni ed integrazioni; ovvero sono competenti per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione ivi compresi gli aspetti educativi e di collaborazione all'attuazione delle politiche alimentari, nel rispetto della normativa vigente. I laureati in dietistica organizzano e coordinano le attività specifiche relative all'alimentazione in generale e alla dietetica in particolare; collaborano con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di alimentazione; elaborano, formulano ed attuano le diete prescritte dal medico e ne controllano l'accettabilità da parte del paziente; collaborano con altre figure al trattamento multidisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare; studiano ed elaborano la composizione di razioni alimentari atte a soddisfare i bisogni nutrizionali di gruppi di popolazione e pianificano l'organizzazione dei servizi di alimentazione di comunità di sani e di malati; svolgono attività didattico-educativa e di informazione finalizzate alla diffusione di principi di alimentazione corretta, tale da consentire il recupero e il mantenimento di un buono stato di salute del singolo, di collettività e di gruppi di popolazione; svolgono la loro attività

professionale in strutture sanitarie, pubbliche o private, in regime di dipendenza o libero-professionale.

In particolare gli specifici sbocchi professionali potranno essere in:

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

Quantificazione della domanda a livello nazionale e locale

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

Previsione dell'utenza sostenibile

La previsione dell'utenza sostenibile è di 12 studenti.

Efficacia del curriculum

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

Articolazione in curricula

Il Corso di Laurea non è articolato in curricula.

Ordinamento e piano degli studi

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

Il percorso didattico del primo anno prevede attività formative di base, tirocini esercitativi di base, laboratorio di lingua inglese e attività formative a scelta dello studente (corsi liberi). Nel secondo anno sono previste attività formative caratterizzanti ed integrative, attività formative a scelta dello studente, ed avrà inizio il tirocinio professionale sul campo. Il terzo anno prevede attività formative di tipo prevalentemente professionalizzante ed integrativo, proseguimento del tirocinio professionalizzante anche correlato con la prova finale per il conseguimento della Laurea. Le attività di tirocinio professionalizzante sul campo saranno svolte, previa intesa, presso servizi di Dietologia e Nutrizione Clinica di Ospedali e altre strutture del SSN (Servizio Sanitario Nazionale) e di Istituzioni private accreditate, e servizi di ristorazione collettiva e di sorveglianza nutrizionale presenti nel territorio. Queste attività sono svolte con la supervisione di Tutors. L'apprendimento delle competenze scientifico-tecniche e l'acquisizione delle capacità professionali specifiche sono computati in crediti formativi universitari (CFU), con un totale di 180 CFU nei tre anni, 60 per anno.

Credito Formativo

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

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

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

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

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

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

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

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

L'attività didattica relativa al Corso di Laurea in Dietistica è svolta presso le strutture didattiche messe a disposizione della Facoltà di Medicina e Chirurgia, comprese quelle, la cui disponibilità è eventualmente acquisita in regime di convenzione, di stabilimenti eroganti assistenza del Servizio Sanitario Nazionale, sia pubblici che privati. Il dipartimento di Scienze per la Salute, nonché i servizi di dietologia, alimentazione, e nutrizione clinica di strutture sanitarie e non sanitarie

convenzionate, dotati di attrezzature tecnico-scientifiche e di competenze in campo nutrizionale, potranno essere pure utilizzati per la formazione professionalizzante e lo svolgimento di tirocini e attività attinenti la prova finale di Laurea.

PIANI DI STUDIO

Piano di studio immatricolati 2010/2011

I anno (2010/2011)

Corsi integrati (CFU totali)	SSD e Moduli	Tipologia*	CFU	Ore
<i>Discipline scientifiche propedeutiche (4)</i>	FIS/07- Fisica Applicata	B	2	30
	SECS-S/02- Statistica e biometria	A	2	30
<i>Basi Biologiche della Vita (4)</i>	BIO/13 - Biologia applicata	B	3	45
	MED/03 - Genetica e Biologia Molecolare	A	1	15
<i>Basi Molecolari della Vita (3)</i>	BIO/10 - Propedeutica Biochimica	B	1	15
	BIO/10 - Biochimica generale	B	2	30
<i>Tecnologie Alimentari (8)</i>	AGR/15 - Scienze e Tecnologie alimentari	C	2	30
	SECS-P/13 - Scienze Merceologiche	C	2	30
	AGR/16 – Alimenti probiotici	Di sede	1	15
	AGR/15 - Chimica degli alimenti	C	3	45
<i>Basi Morfologiche e Funzionali della Vita (5)</i>	BIO/16 - Fondamenti di Anatomia Umana	B	2	30
	BIO/09 – Fondamenti di Fisiologia	B	3	45
<i>Fondamenti di Nutrizione Clinica I (5)</i>	BIO/10 – Biochimica della Nutrizione	B	2	30
	MED/49 – Complementi di Fisiologia applicate alla dietistica	C	3	45
<i>Abilità informatiche e linguistiche (servizi di Ateneo) (6)</i>	Inglese		3	
	ING-INF/05 Elementi di Informatica	A	3	

<i>Tirocinio professionalizzante</i>		Altre	22	
<i>Didattica opzionale (a scelta dello studente)**</i>			3	

* Tipologia d'insegnamento: B, di base; C, caratterizzante; A, affine e integrativo.

** Scelta autonomamente dallo studente, purchè coerente con il percorso formativo, e sottoposta dallo stesso all'approvazione del Presidente del Corso di Laurea SSD, Settore Scientifico Disciplinare del modulo

Il anno (2011/2012)

Corsi integrati (CFU totali)	SSD e Moduli	Tipologia*	CFU	Ore
<i>Fondamenti di Patologia (3)</i>	MED/04- Fisopatologia generale	B	1	15
	MED/04- Patologia generale	B	1	15
	MED/07- Microbiologia generale	B	1	15
<i>Fisiopatologia e farmacologia clinica (7)</i>	MED/09 – Fisopatologia clinica	C	3	45
	BIO/14 – Farmacologia generale	C	1	15
	BIO/14 – Farmacotossicologia speciale per dietistica	C	1	15
	BIO/12 – Principi di diagnostica di laboratorio per la dietistica	C	2	30
<i>Fondamenti di nutrizione clinica II (3)</i>	MED/49 – Scienze tecniche dietetiche applicate alla nutrizione clinica	C	3	45
<i>Approccio al Paziente (4)</i>	M-PSI/01 – Psicologia generale	A	1	15
	M-PED/01 – Pedagogia generale e speciale	A	1	15
	MED/02- Storia della medicina	A	2	30
<i>Scienze tecniche dietetiche applicate alle patologie internistiche (6)</i>	MED/09 – Malattie renali	C	1	15
	MED/49 – Scienze tecniche dietetiche applicate alla medicina interna	C	3	45
	MED/12 – Gastroenterologia	C	2	30
<i>Igiene e microbiologia medica (5)</i>	MED/42 – Igiene generale e applicata	C	1	15
	MED/42 – Epidemiologia e prevenzione delle patologie alimentari	C	1	15

	MED/42 – Igiene degli alimenti	C	2	30
	MED/07 – Microbiologia medica	B	1	15
<i>Organizzazione dei servizi sanitari (5)</i>	MED/43 – Medicina legale	C	2	30
	MED/42 – Fondamenti di sanità pubblica	C	1	15
	SECS-P/10 – Organizzazione delle aziende sanitarie	A	2	30
<i>Disturbi del comportamento alimentare (4)</i>	SPS/07 – Sociologia generale	A	1	15
	MED/49 – Scienze tecniche dietetiche applicate ai disturbi del comportamento alimentare	C	1	15
	MED/25 – Aspetti psichiatrici dei disturbi del comportamento alimentare	A	2	30
<i>Tirocinio professionalizzante</i>		Altre	20	
<i>Didattica opzionale (a scelta dello studente) **</i>			3	

* Tipologia d'insegnamento: B, di base; C, caratterizzante; A, affine e integrativo.

** Scelta autonomamente dallo studente, purchè coerente con il percorso formativo, e sottoposta dallo stesso all'approvazione del Presidente del Corso di Laurea SSD, Settore Scientifico Disciplinare del modulo

III anno (2012/2013)

Corsi integrati (CFUtotali)	SSD e Moduli	Tipologia*	CFU	Ore
<i>Scienze tecniche dietetiche applicate alla endocrinologia e alle malattie del metabolismo (6)</i>	MED/13 - Endocrinologia	C	2	30
	MED/13 – Endocrinologia e malattie dismetaboliche	A	1	15
	MED/49- Scienze tecniche dietetiche applicate ai disturbi endocrini del metabolismo	C	3	45
<i>Scienze tecniche dietetiche applicate alla medicina preventiva (7)</i>	MED/42 – Principi generali di medicina preventiva	C	2	30
	MED/09 – Prevenzione delle malattie	C	2	30
	MED/49- Scienze tecniche dietetiche applicate alla prevenzione	C	3	45
<i>Scienze tecniche dietetiche applicate alle malattie dell'apparato cardiovascolare e respiratorio (4)</i>	MED/49- Scienze tecniche dietetiche applicate alle malattie cardiovascolari e respiratorie	C	2	30
	MED/11- Malattie dell'apparato cardiovascolare	A	1	15
	MED/10 – Malattie dell'apparato respiratorio	A	1	15
<i>Scienze tecniche dietetiche applicate alla patologia pediatrica (4)</i>	MED/38- Pediatria generale e specialistica	C	2	30
	MED/49 – Scienze tecniche dietetiche applicate alla patologia pediatrica	C	2	30
<i>Scienze tecniche dietetiche applicate alle patologie chirurgiche (6)</i>	MED/18 – Principi di chirurgia generale	C	3	45
	MED/49 – Scienze tecniche dietetiche applicate alle patologie chirurgiche	C	3	45

<i>Scienze tecniche dietetiche applicate alla nutrizione clinica ed artificiale (2)</i>	MED/49 – Scienze tecniche dietetiche applicate alla nutrizione clinica e artificiale	C	2	30
<i>Tirocinio professionalizzante</i>		Altre	19	
<i>Didattica opzionale (a scelta dello studente) **</i>			3	
<i>Prova finale</i>			9	

* Tipologia d'insegnamento: B, di base; C, caratterizzante; A, affine e integrativo.

** Scelta autonomamente dallo studente, purchè coerente con il percorso formativo, e sottoposta dallo stesso all'approvazione del Presidente del Corso di Laurea SSD, Settore Scientifico Disciplinare del modulo

Piano di studio immatricolati 2009/2010

Il anno (2010/2011)

Corsi integrati (CFU totali)	SSD e Moduli	Tipologia*	CFU	Ore
<i>Fondamenti di Patologia (3)</i>	MED/04- Fisopatologia generale	B	1	15
	MED/04- Patologia generale	B	1	15
	MED/07- Microbiologia generale	B	1	15
<i>Fisiopatologia e patologia clinica (7)</i>	MED/09 – Fisopatologia clinica	C	3	45
	BIO/14 – Farmacologia generale	C	1	15
	BIO/14 – Farmacotossicologia speciale per dietistica	C	1	15
	BIO/12 – Principi di diagnostica di laboratorio per la dietistica	C	2	30
<i>Fondamenti di nutrizione clinica II (3)</i>	MED/49 – Scienze tecniche dietetiche applicate alla nutrizione clinica	C	3	45
<i>Approccio al Paziente (4)</i>	M-PSI/01 – Psicologia generale	A	1	15
	M-PED/01 – Pedagogia generale e speciale	A	1	15
	MED/02- Storia della medicina	A	2	30
<i>Scienze tecniche dietetiche applicate alle patologie internistiche (6)</i>	MED/09 – Malattie renali	C	1	15
	MED/49 – Scienze tecniche dietetiche applicate alla medicina interna	C	3	45
	MED/12 – Gastroenterologia	C	2	30
<i>Igiene e microbiologia</i>	MED/42 – Igiene generale e applicata	C	1	15

<i>medica (5)</i>	MED/42 – Epidemiologia e prevenzione delle patologie alimentari	C	1	15
	MED/42 – Igiene degli alimenti	C	2	30
	MED/07 – Microbiologia medica	B	1	15
<i>Organizzazione dei servizi sanitari (5)</i>	MED/43 – Medicina legale	C	2	30
	MED/42 – Fondamenti di sanità pubblica	C	1	15
	SECS-P/10 – Organizzazione delle aziende sanitarie	A	2	30
<i>Disturbi del comportamento alimentare (4)</i>	SPS/07 – Sociologia generale	A	1	15
	MED/49 – Scienze tecniche dietetiche applicate ai disturbi del comportamento alimentare	C	1	15
	MED/25 – Aspetti psichiatrici dei disturbi del comportamento alimentare	A	2	30
<i>Tirocinio professionalizzante</i>		Altre	20	
<i>Didattica opzionale (a scelta dello studente) **</i>			3	

* Tipologia d'insegnamento: B, di base; C, caratterizzante; A, affine e integrativo.

** scelta autonomamente dallo studente, purchè coerente con il percorso formativo, e sottoposta dallo stesso all'approvazione del Presidente del Corso di Laurea SSD, Settore Scientifico Disciplinare del modulo

III anno (2011/2012)

Corsi integrati (CFUtotali)	SSD e Moduli	Tipologia*	CFU	Ore
<i>Scienze tecniche dietetiche applicate alla endocrinologia e alle malattie del metabolismo (6)</i>	MED/13 - Endocrinologia	C	2	30
	MED/13 – Endocrinologia e malattie dismetaboliche	A	1	15
	MED/49- Scienze tecniche dietetiche applicate ai disturbi endocrini del metabolismo	C	3	45
<i>Scienze tecniche dietetiche applicate alla medicina preventiva (7)</i>	MED/42 – Principi generali di medicina preventiva	C	2	30
	MED/09 – Prevenzione delle malattie	C	2	30
	MED/49- Scienze tecniche dietetiche applicate alla prevenzione	C	3	45
<i>Scienze tecniche dietetiche applicate alle malattie dell'apparato cardiovascolare e respiratorio (4)</i>	MED/49- Scienze tecniche dietetiche applicate alle malattie cardiovascolari e respiratorie	C	2	30
	MED/11- Malattie dell'apparato cardiovascolare	A	1	15
	MED/10 – Malattie dell'apparato respiratorio	A	1	15
<i>Scienze tecniche dietetiche applicate alla patologia pediatrica (4)</i>	MED/38- Pediatria generale e specialistica	C	2	30
	MED/49 – Scienze tecniche dietetiche applicate alla patologia pediatrica	C	2	30
<i>Scienze tecniche dietetiche applicate alle patologie chirurgiche (6)</i>	MED/18 – Principi di chirurgia generale	C	3	45
	MED/49 – Scienze tecniche dietetiche applicate alle patologie chirurgiche	C	3	45

<i>Scienze tecniche dietetiche applicate alla nutrizione clinica ed artificiale (2)</i>	MED/49 – Scienze tecniche dietetiche applicate alla nutrizione clinica e artificiale	C	2	30
<i>Tirocinio professionalizzante</i>		Altre	19	
<i>Didattica opzionale (a scelta dello studente) **</i>			3	
<i>Prova finale</i>			9	

* Tipologia d'insegnamento: B, di base; C, caratterizzante; A, affine e integrativo.

** Scelta autonomamente dallo studente, purchè coerente con il percorso formativo, e sottoposta dallo stesso all'approvazione del Presidente del Corso di Laurea SSD, Settore Scientifico Disciplinare del modulo

Piano di studio immatricolati 2008/2009

III anno (2010/2011)

Corsi integrati (CFU totali)	SSD e Moduli	Tipologia*	CFU	Ore
<i>Scienze Tecniche dietetiche applicate alla endocrinologia e alle malattie del metabolismo (6)</i>	MED/13 - Endocrinologia	C	2	30
	MED/13 – Endocrinologia e malattie dismetaboliche	A	1	15
	MED/49- Scienze tecniche dietetiche applicate	C	3	45
<i>Scienze tecniche dietetiche applicate alla medicina preventiva (8)</i>	MED/42 – Principi generali di medicina preventiva	A	2	30
	MED/09 – Prevenzione delle malattie cronico degenerative	C	2	30
	MED/49- Scienze tecniche dietetiche applicate alla prevenzione	C	3	45
	ING-INF/05 – Informatica per pietistica	A	1	15
<i>Scienze tecniche dietetiche applicate alle malattie dell'apparato cardiovascolare e respiratorio (4)</i>	MED/49- Scienze tecniche dietetiche applicate alle malattie cardiovascolari e respiratorie	C	2	30
	MED/11- Malattie dell'apparato cardiovascolare	A	1	15
	MED/10 – Malattie dell'apparato respiratorio	A	1	15
<i>Scienze tecniche dietetiche applicate alla patologia pediatrica (4)</i>	MED/38- Pediatria generale e specialistica	C	2	30
	MED/49 – Scienze tecniche dietetiche applicate alla patologia pediatrica	C	2	30
<i>Scienze tecniche dietetiche applicate alle patologie chirurgiche (6)</i>	MED/18 – Principi di chirurgia generale	C	3	45
	MED/49 – Scienze tecniche dietetiche	C	3	45

	applicate alle patologie chirurgiche			
<i>Scienze tecniche dietetiche applicate alla nutrizione clinica ed artificiale (2)</i>	MED/49 – Scienze tecniche dietetiche applicate alla nutrizione clinica e artificiale	C	2	30
<i>Tirocinio professionalizzante</i>		Altre	18	
<i>Didattica opzionale (a scelta dello studente) **</i>			3	
<i>Prova finale</i>			9	

* Tipologia d'insegnamento: B, di base; C, caratterizzante; A, affine e integrativo.

** Scelta autonomamente dallo studente, purchè coerente con il percorso formativo, e sottoposta dallo stesso all'approvazione del Presidente del Corso di Laurea SSD, Settore Scientifico Disciplinare del modulo

Obbligo di frequenza e propedeuticità

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

Si consiglia di seguire la sequenza di esami predisposta dalla semestralizzazione.

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

Tabella: propedeuticità coorte A. A. 2010/11

Colonna A

Insegnamenti:

Basi Morfologiche e Funzionali della vita
(1° anno, 2° sem)

Basi Morfologiche e Funzionali della vita
(1° anno, 2° sem)

Fondamenti di patologia
vita
(2° anno, 1° sem)

Fisiopatologia e Farmacologia clinica
(2° anno, 1° sem)

Igiene e Microbiologia medica
(2° anno, 2° sem)

Igiene e Microbiologia medica
(2° anno, 2° sem)

Fondamenti di Nutrizione Clinica I
vita
(1° anno, 2° sem)

Colonna B

Insegnamenti:

Basi Biologiche della vita
(1° anno, 1° sem)

Basi Molecolari della vita
(1° anno, 1° sem)

Basi Morfologiche e Funzionali della
vita
(1° anno, 2° sem)

Fondamenti di patologia
(2° anno, 1° sem)

Tecnologie Alimentari
(1° anno, 1° sem)

Fondamenti di patologia
(2° anno, 1° sem)

Basi Morfologiche e Funzionali della
vita
(1° anno, 2° sem)

Fondamenti di Nutrizione Clinica II
(2° anno, 1° sem)

Fondamenti di Nutrizione Clinica I
(1° anno, 2° sem)

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

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

Conseguimento della Laurea e caratteristiche della prova finale

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

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

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

posti, accoglie la richiesta e contestualmente comunica al Direttore della struttura l'accoglimento della domanda. Per predisporre alla prova finale lo studente dispone di 9 CFU. Sei mesi prima della seduta di laurea, lo studente deve presentare domanda di tesi presso la Segreteria Didattica. Per le sedute di laurea sono previste due sessioni di laurea: una nel periodo ottobre/ novembre e l'altra nel periodo marzo/aprile

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

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

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

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

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

Periodi di Esami

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

Due appelli tra giugno e luglio

Un appello riservato ai "fuori corso": gennaio o aprile

Due appelli: settembre

Un appello: dicembre o gennaio

In concomitanza con gli appelli le lezioni sono sospese.

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

Esami e modalità di valutazione

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

Tirocinio

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

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

Responsabile dei servizi agli studenti

Sig. Mario Di Rocco

Orario delle Lezioni

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

Per ogni altra indicazione si fa riferimento al Regolamento Didattico dei Corsi di Laurea Triennali dell'Area Sanitaria pubblicato sul sito www.unimol.it

Programmi Insegnamento I anno

Fondamenti di anatomia umana

Docente: Prof. Germano Guerra

Appartenente al Corso integrato: Basi morfologiche e funzionali della vita

CFU: 2

Obiettivi

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

Contenuti

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

Testi consigliati

Montagnani, Guerra, et al. Anatomia umana normale, idelson gnocchi, napoli, 2007. Ambrosi et al. Anatomia dell'uomo umana, ediermes, milano, 2006.

Martini et al. Anatomia, istologia e fisiologia, edises, napoli 2007. Netter, atlante di anatomia umana, masson, milano, 2007.

Fondamenti di fisiologia

Docente: Cinzia Di Cesare

Appartenente al Corso integrato Basi morfologiche e funzionali della vita.

CFU: 3

Obiettivi

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

Contenuti

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

Testi Consigliati

Fisiologia dell'Uomo (ed. 2002). A.A. V.V., EDI-ERMES, s.r.l., Milano Anatomia e Fisiologia (ed.

2005). Gary A. Thibodeau, Kevin T. Patton, Casa Ed. Ambrosiana Fisiologia Umana (ultima ed.).

Rindi G., Manni E. UTET, Torino Fisiologia (ed. 2005).

D.U. Silverthorn Casa Editrice Ambrosiana Fisiologia (ed. 2000). BERNE R.M., LEVY M.N. Casa

Editrice Ambrosiana Fisiologia Medica, F. Conti. EDI-ERMES 2005 Fisiologia Umana Germann, Stanfield, EDISES, 2004.

Biochimica della nutrizione

Docente: Prof. Giuseppe Calcagno

Appartenente al Corso integrato: Fondamenti di nutrizione clinica I.

CFU: 2

Obiettivi

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

Il corso si propone inoltre di fornire agli studenti le basi dei meccanismi di adattamento biologico all'esercizio fisico e quindi la conoscenza dei principi alla base dell'efficacia dell'attività motoria nella prevenzione delle malattie metaboliche.

Contenuti

Basi biochimiche della nutrizione

Glucidi, proteine e lipidi nella nutrizione

Metabolismo dell'etanolo

Principi di regolazione ormonale e di comunicazione intercellulare.

Insulina e Glucagone

Il metabolismo durante il ciclo nutrizione/digiuno

Vitamine idrosolubili e liposolubili

Meccanismi di adattamento metabolico all'esercizio fisico:

- specifici effetti dell'esercizio fisico sul muscolo scheletrico, sul sistema cardiovascolare, sul sistema endocrino

Efficacia dell'esercizio fisico nella prevenzione e nel trattamento:

- Del diabete
- Delle dislipidemie
- Dell'obesità

Testi Consigliati

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

Arienti, Le Basi Molecolari della Nutrizione, Piccin. Ultima ed. Qualsiasi testo di gradimento dello studente, di recente edizione e discusso col docente.

Complementi di fisiologia applicate alla dietistica

Docente: Prof. Giancarlo Salvatori

Appartenente al Corso integrato: Fondamenti di nutrizione clinica I.

CFU: 3

Obiettivi

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

Contenuti

- Composizione corporea e valutazione dello stato di nutrizione.

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

- Criteri generali per una dieta equilibrata.

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

- Dagli alimenti ai nutrienti.

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

Testi consigliati:

Appunti dalle lezioni.

Costantini, Cannella, Tomassi. Fondamenti di Nutrizione Umana. Il Pensiero Scientifico ed. Roma.

Fisiologia dell'Uomo AAVV edi-ermes (ultima edizione).

Libri di approfondimento:

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

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

Sizer – Whitney. Nutrition Thomson (ultima edizione).

Biologia applicata

Docente: Prof. Giovanni Villone

Appartenente al Corso integrato: Basi biologiche della vita

CFU: 3

Obiettivi

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

Contenuti

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

Testi Consigliati

Chieffi et al.: Biologia e Genetica, EDISES. Alberts et al.: L'essenziale, ZANICHELLI.

Genetica e biologia molecolare

Docente: Prof. Silvio Garofalo

Appartenente al Corso integrato: Basi biologiche della vita

CFU: 1

Obiettivi

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

Programma

Mitosi e Meiosi. Significato genetico della meiosi.

Le leggi di Mendel: Segregazione allelica; Assortimento Indipendente.

La teoria cromosomica del gene. Cromosomi sessuali e Caratteri legati al sesso.

Estensione dell'analisi genetica mendeliana: Alleli multipli; Dominanza incompleta;

Co-dominanza; Interazioni tra geni; Geni letali.

Linkage e ricombinazione; Mappatura mediante calcolo delle frequenze di ricombinazione. La natura biochimica del gene. La doppia elica. La duplicazione del DNA. La riparazione del DNA.

Tipologia di RNA. Sintesi di RNA.

La sintesi delle proteine ed il loro smistamento.

Regolazione dell'attività genica.

Bibliografia

Chieffi et al., biologia e genetica, edises.

Anthony j. F. Griffiths, Jeffrey h. Miller, David t. Suzuki, Richard c. Lewontin, William m. Gelbart,

Genetica - principi di analisi formale, Quinta edizione italiana condotta sulla settima edizione

americana, 2002, 960 pagine.

Disponibile in rete gratuitamente in lingua originale al sito:

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

Chimica degli alimenti

Docente: da definire

Appartenente al Corso integrato: Tecnologie alimentari

CFU: 3

Obiettivi

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

Contenuti

I principali componenti degli alimenti: acqua, lipidi, proteine, carboidrati e fibra alimentare, minerali, vitamine. Digeribilità e biodisponibilità dei nutrienti.

I principali metodi di analisi per la determinazione della composizione centesimale degli alimenti.

Composizione chimico-nutrizionale dei principali alimenti. Etichettatura ed etichettatura nutrizionale degli alimenti.

Le principali modificazioni chimiche indotte dai trattamenti di trasformazione e conservazione degli alimenti: reazione di Maillard, alterazione dei lipidi, isomerizzazione degli zuccheri.

Alimenti dietetici e funzionali.

Testi Consigliati

S. Cappellano, Manuale della ristorazione, Casa Editrice Ambrosiana, Milano, 2009;

P. Cabras, A. Martelli, Chimica degli alimenti, Piccin Nuova Libreria, Padova, 2004;

F. Evangelisti, R. Restani, Prodotti dietetici, Piccin Nuova Libreria, Padova, 2003;

T.M. Coultrate, Chimica degli Alimenti, Zanichelli, Bologna, 2004;

Appunti delle lezioni e dispense fornite dal docente.

Alimenti probiotici

Docente: Da Definire

Appartenente al Corso integrato: Tecnologie alimentari

CFU: 1

Obiettivi

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

Contenuti

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

Testi Consigliati

Appunti dalle lezioni. Dispense fornite dal docente.

Scienze merceologiche

Docente: Laura Recchia

Appartenente al Corso integrato: Tecnologie alimentari

CFU: 2

Obiettivi

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

Contenuti

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

Testi Consigliati

E. Chiacchierini, M.C. Lucchetti: "Materie prime, trasformazione ed impatto ambientale" Kappa

Edizione Materiale fornito dal docente.

Scienze e tecnologie alimentari

Docente: Cristina Messia

Appartenente al Corso integrato: Tecnologie alimentari

CFU: 2

Obiettivi

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

Contenuti

Classificazione dei processi tecnologici. Le materie prime e le operazioni unitarie dei processi tecnologici.

Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari. Conservazione con il calore: termizzazione, pastorizzazione, sterilizzazione. Trattamenti basati sulla disidratazione. Conservazione con il freddo: refrigerazione, congelamento, surgelazione. Conservanti chimici.

Processi delle tecnologie alimentari: latte e derivati, cereali e derivati.

Testi Consigliati

S. Cappellano, *Manuale della ristorazione*, Casa Editrice Ambrosiana, 2009;

P. Cabras, A. Martelli, *Chimica degli alimenti*, Piccin Nuova Libreria, Padova, 2004;

P. Cappelli, V. Vannucchi, *Chimica degli alimenti, Trasformazione e conservazione*, Zanichelli, Bologna, 2005;

Appunti delle lezioni e dispense fornite dal docente.

Fisica applicata

Docente: Prof. Roberto Di Capua

Appartenente al Corso integrato: Discipline scientifiche propedeutiche

CFU: 2

Obiettivi

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

Contenuti

Nozioni fondamentali di meccanica. Posizione, tempo, velocità, accelerazione. Esempi di moti. Le forze, misura delle forze e loro effetti. Forza peso, forza elastica, attriti, piano inclinato. Principio di inerzia, effetto delle forze sul moto. Baricentro e moto del baricentro. Lavoro ed energia.

Elettrostatica elementare: carica elettrica, campo elettrico, potenziale elettrico. Isolanti e conduttori, condensatori. Corrente elettrica, resistenza elettrica, legge di Ohm, legge di Joule. Fenomeni magnetici. Ottica geometrica.

Termologia. Dilatazione termica. Calore e sua unità di misura. Calore specifico. Trasmissione del calore. Cambiamenti di stato. E calori latenti. Solubilità dei gas nei liquidi. Osmosi.

Densità. Pressione e sue unità di misura. Pressione idrostatica e legge di Stevino. Vasi comunicanti. Legge di Archimede. Il principio di Pascal. Elevatore idraulico. Moto stazionario e laminare. Equazione di continuità. Portata. Teorema di Bernoulli e sue applicazioni. Viscosità. Equazione di Poiseuille. Capillarità. Osmosi.

Struttura dell'atomo. Elementi di fisica del nucleo. Isotopi. Radiazione X e fotoni. Radioattività naturale e decadimento radioattivo. Radioattività e radioprotezione: rivelatori di radiazioni ed effetti sulla materia e sugli organismi viventi delle radiazioni ionizzanti. Radioisotopi di uso medico ed industriale.

Principi fisici di alcune tecniche diagnostiche.

Testi Consigliati

G. Erriu, L. Nitti, G. Vermiglio, Elementi di Fisica con applicazione alle scienze biomediche, Monduzzi Editore, Bologna (1998).

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

Statistica e biometria

Docente: Laura Recchia

Appartenente al Corso integrato: Discipline scientifiche propedeutiche

CFU: 2

Obiettivi

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

Contenuti

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

Testi Consigliati

Il testo di riferimento è:

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

Altri testi utili sono:

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

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

Propedeutica biochimica

Docente: Prof. Giuseppe Calcagno

Appartenente al Corso integrato: Basi molecolari della vita

CFU: 1

Obiettivi

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

Contenuti

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

Testi Consigliati

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

John McMurry, Fondamenti di Chimica Organica, Zanichelli, Bologna.
Ritter Peck, Fondamenti di Biochimica, ed. Zanichelli, Bologna.

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

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

Biochimica generale

Docente: Giuseppe Calcagno

Appartenente al Corso integrato: Basi molecolari della vita

CFU: 2

Obiettivi

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

Contenuti

Biochimica generale: struttura delle proteine, aminoacidi, legame peptidico. Struttura delle proteine. Mutazioni genetiche. Struttura molecolare. Meccanismi di legame con ossigeno.

Generalità sugli enzimi. Metabolismo dei carboidrati Glicolisi Ciclo dell'acido citrico e via dei pentosi fosfati Trasporto di elettroni e fosforilazione ossidativa. Gluconeogenesi Biosintesi di polisaccaridi importanti Metabolismo dei lipidi Utilizzo e trasporto dei grassi e del colesterolo Ossidazione degli acidi grassi Biosintesi degli acidi grassi Biosintesi dei triacilgliceroli Fosfolipidi steroidi, isoprenoidi ed eicosanoidi Metabolismo dei composti dell'azoto Metabolismo degli aminoacidi

Testi Consigliati

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

John McMurry, Fondamenti di Chimica Organica, Zanichelli, Bologna.
Ritter Peck, Fondamenti di Biochimica, ed. Zanichelli, Bologna.

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

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

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; may have; 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

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 Insegnamento II anno

Patologia generale

Docente: Erica Di Zazzo

Appartenente al Corso integrato: Fondamenti di patologia

CFU: 1

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

Fisiopatologia generale

Docente: Erica Di Zazzo

Appartenente al Corso integrato: Fondamenti di patologia

CFU: 1

Obiettivi

Conoscenza delle alterazioni primarie di funzioni differenziate di organi e sistemi

Contenuti

Alterazioni primarie di funzioni differenziate di organi e sistemi. Meccanismi cellulari e molecolari dei principali disordini congeniti ed acquisiti dell'omeostasi dell'ambiente interno, del sangue e dei tessuti di sostegno; Meccanismi cellulari e molecolari dei principali disordini congeniti ed acquisiti della funzione nervosa, endocrina, neuromuscolare, cardiovascolare, respiratoria, digerente e renale. Meccanismi cellulari e molecolari dei principali disordini congeniti ed acquisiti del metabolismo

Testi Consigliati

Stevens-Lowe Patologia (seconda edizione) ed. Ambrosiana

Microbiologia generale

Docente: Roberto Di Marco

Appartenente al Corso integrato: Fondamenti di patologia

CFU: 1

Obiettivi

Obiettivo principale del corso sarà quello di guidare lo studente nell'apprendimento di 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 e le tecniche di prelievo del campione. E' richiesta una conoscenza delle principali specie microbiche di interesse medico e la loro diffusione.

Contenuti

Origine ed evoluzione della microbiologia. I diversi settori della Microbiologia. Caratteristiche strutturali e funzionali delle cellule procariotiche ed eucariotiche. L'osservazione dei microrganismi: il microscopio ottico ed elettronico: - le colorazioni semplici e differenziali. 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. Meccanismo d'azione degli antibiotici ed antibiotico-resistenza.

Testi Consigliati

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

F. Bistoni, G. Nicoletti, V. M. Nicolosi "Microbiologia e Microbiologia Clinica" Masson

Jawetz -" Microbiologia medica" Piccin

Richard A. Harvey, Pamela C. Champe, Bruce D. Fisher LE BASI DELLA MICROBIOLOGIA Con approfondimenti clinici Zanichelli, 2008.

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

Farmacologia generale

Docente: Paolo Ambrosino

Appartenente al Corso integrato: Fisiopatologia e farmacologia clinica

CFU: 1

Obiettivi

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

Contenuti

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

Testi Consigliati

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

Farmacotossicologia speciale per dietistica

Docente: Paolo Ambrosino

Appartenente al Corso integrato: Appartenente al Corso integrato: Fisiopatologia e farmacologia clinica

CFU: 1

Obiettivi

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

Contenuti

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

Testi Consigliati

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

Fisiopatologia clinica

Docente: Giuseppe Furgi

Appartenente al Corso integrato: Appartenente al Corso integrato: Fisiopatologia e farmacologia clinica

CFU: 3

Obiettivi

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

Contenuti

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

Testi Consigliati

Appunti delle lezioni.

Principi di diagnostica di laboratorio per la dietistica

Docente: Prof. Giovanni Scapagnini

Appartenente al Corso integrato: Appartenente al Corso integrato: Fisiopatologia e farmacologia clinica

CFU: 2

Obiettivi

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

Contenuti

Aspetti generali. Finalità della Medicina di Laboratorio. Test diagnostici e test di screening. Campioni biologici: preparazione del paziente. Variabilità preanalitica, variabilità biologica, variabilità analitica e post-analitica. Controllo di qualità. Sensibilità e specificità analitica. Sensibilità e specificità diagnostica. Valori di riferimento, refertazione ed interpretazione dei referti. Test per la valutazione della funzionalità epatica e pancreatica. Test di laboratorio per l'inquadramento diagnostico ed il monitoraggio del diabete. Indicatori biochimici di lesione epatica. Marcatori dei virus epatici. Aspetti fisiopatologici e diagnostici del dosaggio delle principali proteine plasmatiche. Rene e sistema urinario. Esame delle urine. Esame emocromocitometrico. Biologia molecolare clinica delle malattie genetiche ereditarie. Parte speciale test per la valutazione della funzionalità gastrointestinale e digestiva: test per l'acidità gastrica; test di stimolazione gastrica, test per l'assorbimento dei grassi; test di assorbimento dello xilosio; test di tolleranza al lattosio. Aspetti fisiopatologici e diagnostici del dosaggio delle principali proteine plasmatiche. Test di Laboratorio per l'inquadramento diagnostico ed il monitoraggio del diabete. Principali parametri biochimici utilizzati per la valutazione dello stato nutrizionale. Alterazioni biochimiche da carenza di vitamine.

Testi Consigliati

Spandrio. *Biochimica Clinica* (2002). Sorbona Editore (Napoli). Federici *Medicina di Laboratorio* (Mc Grow Hill 2005, Milano). Sacchetti L. *Medicina di laboratorio* (UTET).

Gastroenterologia

Docente: Danilo Susi

Appartenente al Corso integrato: Scienze e tecniche dietetiche applicate alle patologie internistiche

CFU: 2

Obiettivi

Lo studente dovrà avere un quadro complessivo orientativo tra le patologie digestive ed i supporti nutrizionali mediante:

- 1- apprendimento delle patologie dell'apparato digerente (tubo gastroenterico e ghiandole ad esso correlate) ;
- 2- rapporti tra l'apparato gastroenterico e i fondamenti di nutrizione e dietetica;
- 3- ruolo degli alimenti nella prevenzione di patologie gastroenteriche ed in generale;
- 4- scopo della prevenzione primaria e secondaria;
- 5- ruolo della diagnosi precoce e preclinica delle patologie gastriche e coliche in specie;
- 6- indicazioni diagnostiche e terapeutiche allopatiche e omeopatiche.

Contenuti

Secondo le indicazioni ministeriali e universitarie, focalizzando in specie le patologie emergenti acido-correlate (es. GERD, infezione gastrica da H.P.) , le patologie coliche (IDS,IBD), le allergie ed intolleranze alimentari, le linee guida della prevenzione dei tumori del retto-colon, le epatopatie.

Testi Consigliati

Unigastro. Manuale di gastroenterologia edizione. Masson

Appunti del docente (su supporto cartaceo e digitale).

Scienze tecniche dietetiche applicate alla medicina interna

Docente: Sergio Pastò

Appartenente al Corso integrato: Scienze e tecniche dietetiche applicate alle patologie internistiche

CFU: 3

Obiettivi

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

Contenuti

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

Testi Consigliati

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

E. DEL TOMA, Dietoterapia e Nutrizione clinica, Il Pensiero Scientifico Editore, Roma.
G. GUARNIERI, Dietetica e nutrizione clinica, Biblioteca Medica , Masson 2001.

Malattie renali

Docente: Maurizio Brigante

Appartenente al Corso integrato: Scienze e tecniche dietetiche applicate alle patologie internistiche

CFU: 1

Obiettivi

Richiamare aspetti di fisiologia, fisiopatologia e patologia renale per comprendere i meccanismi patogenetici di alcune malattie renali

Contenuti

Introduzione alle patologie dell'apparato urinario. Nefrologia: insufficienza renale cronica e acuta, glomerulonefriti, sindrome nefrosica, emodialisi, dialisi peritoneale, calcolosi renale. Trapianto renale.

Testi Consigliati

Appunti dalle lezioni

Igiene degli alimenti

Docente: Dario De Medici

Appartenente al Corso integrato: Igiene e microbiologia medica

CFU: 2

Obiettivi

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

Contenuti

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

Testi Consigliati

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

Epidemiologia e prevenzione delle patologie alimentari

Docente: Guido Maria Grasso

Appartenente al Corso integrato: Igiene e microbiologia medica

CFU: 2

Obiettivi

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

Contenuti

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

Testi Consigliati

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

Microbiologia medica

Docente: Roberto Di Marco

Appartenente al Corso integrato: Igiene e microbiologia medica

CFU: 1

Obiettivi

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

Contenuti

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

Testi Consigliati

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

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

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

Igiene generale e applicata

Docente: Michela Lucia Sammarco

Appartenente al Corso integrato: Igiene e microbiologia medica

CFU: 1

Obiettivi

Gli obiettivi del corso sono:

- la conoscenza dei più importanti concetti di igiene generale utili per garantire la salute, in particolare la conoscenza dei fattori che permettono di prevenire le malattie di origine alimentare e i possibili rischi legati alla contaminazione biologica;
- essere in grado di applicare il metodo epidemiologico per studiare la diffusione delle malattie all'interno delle popolazioni;
- essere in grado di utilizzare la cultura biomedica per attuare e valutare le principali strategie di prevenzione.

Contenuti

1. Scopi e finalità dell'igiene e della medicina preventiva

2. Il metodo di indagine epidemiologica

Misure di frequenza: rapporti, proporzioni e tassi; incidenza e prevalenza; mortalità e natalità.

Studi epidemiologici

3. Epidemiologia generale delle malattie infettive

Gli agenti eziologici: patogeni e opportunisti;

Sorgenti e serbatoi di infezione; vie di penetrazione e di eliminazione; modalità di trasmissione; rapporti ospite-parassita;

4. Epidemiologia generale delle malattie non infettive

Testi Consigliati

Barbuti S., Bellelli E., Fara G.M., Giammanco G.: Igiene e Medicina Preventiva, Ed. Monduzzi, Bologna, 2002;

Meloni C., Pelissero G.: Igiene, Casa Editrice Ambrosiana, 2007;

Materiale fornito dal docente alla fine della lezione.

Medicina legale

Docente: Carlo Pietro Campobasso

Appartenente al Corso integrato: Organizzazione dei servizi sanitari

CFU: 2

Obiettivi

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

Contenuti

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

b) Aspetti giuridici e deontologici delle professioni sanitarie: Doveri professionali: rapporti tra medicina e diritto. Il Codice di Deontologico (CD): disposizioni generali, doveri e obblighi peculiari del sanitario. La liceità giuridica dell'atto diagnostico-terapeutico: il consenso informato, il segreto professionale. Qualificazione giuridica degli operatori sanitari (pubblico ufficiale, incaricato di pubblico servizio, esercente un servizio di pubblica necessità). Disciplina giuridica delle professioni sanitarie e L.n° 42/99. Gli obblighi di informativa con la Polizia e con l'Autorità giudiziaria: referto e denuncia di reato. Il certificato sanitario ed il falso ideologico e materiale. La cartella clinica ed il falso in atto pubblico. L'obbligo di curare e l'omissione di soccorso. Problematiche etico-deontologiche correlate all'assistenza dei malati terminali, dei disabili, degli incapaci, dei tossicodipendenti e sieropositivi.

c) Medicina sociale: La tutela della salute e il Servizio Sanitario Nazionale (SSN). 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.

DE MERCURIO D. et al : Medicina Legale per i Corsi di Laurea delle Professioni Sanitarie. CIC Ed Inter., Roma, 2004.

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

rodriguez D. e APRILE A.: Medicina Legale per infermieri. Carocci Faber, Roma, 2005.

Organizzazione delle aziende sanitarie

Docente: Laura Recchia

Appartenente al Corso integrato: Organizzazione dei servizi sanitari

CFU: 2

Obiettivi

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

Contenuti

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

Testi Consigliati

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

Fondamenti di sanità pubblica

Docente: Michela Lucia Sammarco

Appartenente al Corso integrato: Organizzazione dei servizi sanitari

CFU: 1

Obiettivi

Alla fine del corso lo studente sarà in grado di conoscere i rischi delle principali malattie, per applicare correttamente misure di educazione sanitaria; interpretare dati epidemiologici per la prevenzione e la promozione della salute; conoscere le relazioni tra salute individuale, malattia e comportamento

Contenuti

1. Prevenzione delle malattie infettive: prevenzione primaria e secondaria; Modalità e mezzi per la sterilizzazione, la disinfezione e la disinfestazione; Vaccini, immunoglobuline, sieri immuni.
2. Prevenzione delle malattie non infettive: prevenzione primaria secondaria e terziaria.
3. Sicurezza alimentare: fattori che influenzano lo sviluppo dei microrganismi negli alimenti; criteri di igiene generale nella produzione, distribuzione e somministrazione di alimenti; rapporto dei microrganismi con gli alimenti: microrganismi utili, microrganismi alterativi, microrganismi patogeni; ruolo dell'igiene dell'ambiente nella trasformazione degli alimenti.
4. strategie di educazione sanitaria

Testi Consigliati

Fantini M.P., Dall'olio L., Fabbri G., Bravi F.: Igiene e Sanità pubblica, Società editrice Esculapio, 2009

Barbuti S., Bellelli E., Fara G.M., Giammanco G.: Igiene e Medicina Preventiva, Ed. Monduzzi, Bologna, 2002;

Materiale fornito dal docente alla fine della lezione

Sociologia generale

Docente: da definire

Appartenente al Corso integrato: Disturbi del comportamento alimentare

CFU: 1

Obiettivi

Obiettivo del corso è introdurre gli studenti alla conoscenza della disciplina sociologica attraverso un inquadramento storico dello sviluppo della disciplina stessa e la presentazione dei principali strumenti concettuali e metodologici.

Contenuti

Il corso viene suddiviso in due parti.

La prima parte (20 ore) è dedicata alla presentazione del pensiero dei più eminenti esponenti della ricerca e della teoria sociale (Spencer, Durkheim, Marx, Weber, Parsons) attraverso la presentazione dei diversi paradigmi e degli approcci teorici. Vengono altresì proposti i principali strumenti metodologici di cui si avvale la disciplina.

Nella seconda parte (10 ore) viene invece prestata particolare attenzione ai temi della salute e della malattia nonché alle realtà professionali che operano all'interno dei contesti sanitari.

Testi Consigliati

A. Cavalli, Incontro con la sociologia, Il Mulino, Bologna, 2001

E. Spina, Ostetriche e Midwives: spazi di autonomia e identità corporativa, FrancoAngeli, (in corso di pubblicazione)

Aspetti psichiatrici dei disturbi del comportamento alimentare

Docente: Marco Sarchiapone

Appartenente al Corso integrato: Disturbi del comportamento alimentare

CFU: 2

Obiettivi

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

Contenuti

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

Testi Consigliati

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

Scienze tecniche dietetiche applicate ai disturbi del comportamento alimentare

Docente: Sergio Pastò

Appartenente al Corso integrato: Disturbi del comportamento alimentare.

CFU: 1

Obiettivi

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

Contenuti

Criteri diagnostici-classificativi -DSM-IV. Anoressia nervosa. Bulimia Nervosa. Binge Eating

Disorders. Disturbi dell'alimentazione non altrimenti specificati.

Testi Consigliati

Appunti dalle lezioni.

Psicologia generale

Docente: da definire

Appartenente al Corso integrato: Approccio al paziente

CFU: 1

Obiettivi

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

Contenuti

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

Testi Consigliati

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

Pedagogia generale e sociale

Docente: Stefano Bonometti

Appartenente al Corso integrato: Approccio al paziente

CFU: 1

Obiettivi

Il corso consentirà di acquisire conoscenze circa la pedagogia generale e sociale e il rapporto tra la pedagogia e la medicina nell'attuale contesto sociale.

Contenuti

La pedagogia generale e la sua identità come scienza;

La pedagogia sociale e le scienze dell'educazione;

Il rapporto tra medicina e pedagogia;

La medical education ed il rapporto con il paziente.

Testi Consigliati

I riferimenti bibliografici saranno indicati all'avvio del corso.

Ulteriore materiale didattico sarà reso disponibile durante il corso.

Avvertenze

Gli elementi della valutazione sono costituiti dalle attività di discussione e dai lavori di gruppo svolti durante il corso, da una prova scritta intermedia e dal colloquio finale.

Storia della medicina

Docente: Giovanni Villone

Appartenente al Corso integrato: Approccio al paziente

CFU: 2

Obiettivi

Fornire le basi per la comprensione dell'evoluzione della medicina nella storia dei secoli.

Contenuti

Storia della medicina e paleopatologia. La rivoluzione ippocratica e lo sviluppo della medicina scientifica. La nascita dell'etica medica occidentale. Galeno. La medicina medievale, gli arabi e la scuola salernitana. La rivoluzione anatomica: Vesalio. La rivoluzione fisiologica: Harvey. Origine dell'anatomia patologica. L'evoluzione della chirurgia dal '500 al '700. Nascita della medicina anatomo-clinica e della fisiologia sperimentale: R.Virchow. La rivoluzione microbiologica: Pasteur e Koch. Antisepsi e anestesia. Medicina contemporanea.

Testi Consigliati

C. R. Angeletti, v. Gazzaniga, Storia, filosofia ed etica generale della medicina, II Edizione, Masson editore, Milano 2004.

Scienze tecniche dietetiche applicate alla nutrizione clinica

Docente: Prof. Giovannangelo Oriani

Appartenente al Corso integrato: Fondamenti di nutrizione clinica II

CFU: 3

Obiettivi

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

Contenuti

- Nutrizione clinica: Definizione ed efficacia terapeutica della nutrizione clinica. Principi applicativi per la valutazione dello stato nutrizionale. La malnutrizione. Tecniche di valutazione del comportamento alimentare. Impostazione di uno schema dietetico. Il servizio di counseling nell'ambito di un servizio di dietoterapia.
- Standard nutrizionali e linee guida alimentari: Introduzione. Standard nutrizionali. Valori per l'etichettatura nutrizionale. Linee guida alimentari. La situazione italiana e la relativa opportunità di linee guida alimentari.
- Alimentazione e nutrizione e impatto sulla risposta immunitaria: amminocidi e risposta immunitaria. Lipidi e funzione immunitaria. Fibre e funzione immunitaria. Vitamine e risposta immunitaria. Minerali e risposta immunitaria. Allergie alimentari.
- Nutrigenomica: interazione genoma-nutrienti; regolazione dell'espressione genica da nutrienti; regolazione a livello trascrizionale; regolazione a livello post-trascrizionale. Influenza della dieta sull'espressione di geni aberranti. Diabete mellito non insulino dipendente. Favismo. Ipercolesterolemia e aterosclerosi: controllo della sintesi del recettore per le LDL e della sintesi endogena di colesterolo.
- Nutrizione e invecchiamento: influenza dell'età sulle richieste nutrizionali. Sarcopenia. Perdita di massa ossea. Raccomandazioni dietetiche nell'anziano.

Testi Consigliati

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

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

Programmi Insegnamento III anno

Endocrinologia

Docente: Prof. Maurizio Gasperi

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

CFU: 2

Obiettivi

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

Contenuti

Concetto di ormone e di mediatore: messaggi endocrini, paracrini, autocrini. Trasmissione del messaggio ormonale: principio del feed-back.

Caratteristiche funzionali dei recettori ormonali. Valutazione della funzione ormonale: dosaggi ormonali; test di funzione.

Il sistema ipotalamo-ipofisario. Asse ipotalamo-ipofisi-GH-IGF-I. Asse ipotalamo-ipofisi-prolattina. Asse ipotalamo-ipofisi-tiroide. Asse ipotalamo-ipofisi-gonadi. Asse ipotalamo-ipofisi-surrene.

Patologia a carico del sistema ipotalamo-ipofisario: patologia da iperfunzione; patologia da ipofunzione.

La neuroipofisi.

Il sistema renina-angiotensina-aldosterone.

Metabolismo osseo.

Testi Consigliati

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

Endocrinologia e malattie dismetaboliche

Docente: Prof. Maurizio Gasperi

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

CFU: 1

Obiettivi

Fornire le conoscenze di base sulle principali malattie dismetaboliche.

Contenuti

Sindrome metabolica.

L'insula pancreatica ed il diabete tipo I e tipo II. Complicanze del diabete.

Ipoglicemie.

Dislipidemie.

Iperuricemie.

Obesità, obesità endocrine.

Testi Consigliati

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

Scienze tecniche dietetiche applicate

Docente: Mariarosaria Cristofaro

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

CFU: 3

Obiettivi

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

Contenuti

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

Testi Consigliati

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

Appunti dalle lezioni.

Informatica per dietistica

Docente: Giovanna D'Amico

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

CFU: 1

Contenuti

Programmi informatizzati per la realizzazione e definizione di Diete.

Testi Consigliati

Appunti dalle lezioni.

Scienze tecniche dietetiche applicate alla prevenzione

Docente: Pasquale Di Biase

Appartenente al Corso integrato: Scienze Tecniche dietetiche applicate alla medicina preventiva

CFU: 3

Obiettivi

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

Contenuti

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

Testi Consigliati

Appunti dalle lezioni.

Prevenzione delle malattie cronico - degenerative

Docente: da definire

Appartenente al Corso integrato: Scienze Tecniche dietetiche applicate alla medicina preventiva

CFU: 2

Obiettivi

Al termine del corso lo studente dovrà conoscere gli aspetti culturali inerenti l'epidemiologia e la prevenzione delle più comuni malattie cronico-degenerative con particolare riferimento alla prevenzione della disabilità e delle malattie tumorali. Sapere i principi per una corretta prevenzione popolazioneistica e/o individuale delle più comuni malattie cronico-degenerative e dei più comuni tumori. Sapere approcciarsi a livello individuale o di comunità per promuovere le attività di prevenzione delle più comuni malattie cronico-degenerative e dei più comuni tumori.

Contenuti

Aspetti epidemiologici e fattori di rischio per la patologia aterosclerotica
Aspetti epidemiologici e prevenzione della ipertensione arteriosa sistemica
Aspetti epidemiologici e prevenzione del diabete mellito
Aspetti epidemiologici e prevenzione delle dislipidemie
Aspetti epidemiologici e prevenzione delle bronco pneumopatie cronico ostruttive
Aspetti epidemiologici e prevenzione della osteoporosi
Aspetti epidemiologici e prevenzione delle demenze
Aspetti epidemiologici e prevenzione in oncologia
Aspetti epidemiologici e prevenzione in oncologia
Aspetti epidemiologici e prevenzione delle disabilità

Testi Consigliati

Appunti dalle lezioni e dispense a cura del docente

Principi generali di medicina preventiva

Docente: da definire

Appartenente al Corso integrato: Scienze Tecniche dietetiche applicate alla medicina preventiva

CFU: 2

Obiettivi

Al termine del corso lo studente sarà in grado di identificare ed analizzare i fattori che influenzano la salute; saprà, inoltre, comprendere ed illustrare le metodologie e gli interventi di promozione e tutela della salute

Contenuti

Principi generali: I concetti di salute e malattia, storia naturale e sociale della salute – I fattori che influenzano la salute degli individui e delle popolazioni (biologici, ambientali, stili di vita, sistemi sanitari) – Tutela e promozione della salute: principi e modalità di intervento.

Principio di medicina preventiva: Definizione del concetto di prevenzione ed obiettivi strategici – Articolazione della prevenzione nelle diverse fasi o livelli di atti vita: prevenzione primaria, secondaria e terziaria – Valutazione delle principali strategie di prevenzione applicabili alla tutela della salute – L'educazione alla salute: caratteristiche e modalità di intervento

Testi Consigliati

Appunti dalle lezioni. E dispense a cura del docente

Barbuti G., Bellelli E., Fara G.M., Giammarco G. Igiene. Monduzzi Editore. 2002

Scienze tecniche dietetiche applicate alle malattie cardiovascolari e respiratorie

Docente: Renata Bracale

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

CFU: 2

Obiettivi

Fornire allo studente le nozioni fondamentali sui fattori di rischio dell'aterosclerosi, ipertensione arteriosa, malattie vascolari periferiche, infarto del miocardio, coronopatie, insufficienza cardiaca ed ictus. Lo studente deve acquisire elementi teorici e metodologici indispensabili per la valutazione dei problemi nutrizionali nelle patologie respiratorie ed in particolare nell'insufficienza respiratoria

Partendo quindi da considerazioni generali sulla patologia, sulla sua eziopatogenesi ed epidemiologia, sarà individuato il ruolo del dietista nella prevenzione e nella cura di queste patologie.

Contenuti

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

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

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

Testi Consigliati

Appunti dalle lezioni.

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

Società Editrice Universo, 2006.

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

Malattie dell'apparato respiratorio

Docente: Andrea Bianco

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

CFU: 3

Obiettivi

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

Contenuti

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

Testi Consigliati

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

Malattie dell'apparato cardiovascolare

Docente: da definire

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

CFU: 1

Obiettivi

Lo scopo del corso è quello di acquisire conoscenza e metodologia professionale per un corretto approccio clinico alla terapia e prevenzione delle Malattie Cardiovascolari.

Contenuti

Parte prima: Cardiopatia ischemica stabile – Sindromi coronariche acute senza sopraslivellamento di ST – Infarto miocardico acuto con sopraslivellamento di ST – Prevenzione secondaria dopo infarto miocardico – Rivascolarizzazione coronaria acuta per cutanea – La chirurgia nella cardiopatia ischemica.

Parte seconda: Introduzione – Inquadramento diagnostico e prognostico dell'insufficienza cardiaca – Terapia dell'insufficienza cardiaca cronica – Scompenso diastolico – Insufficienza cardiaca avanzata e sindrome da bassa portata – Terapia elettrica dello scompenso cardiaco – Correzione chirurgica dell'insufficienza mitralica secondaria alla miocardiopatia dilatativa – Trapianto cardiaco

Parte terza: aritmie: Aritmie ipercinetiche sopraventricolari e ventricolari, aritmie ipocinetiche – Terapia anticoagulante nella fibrillazione atriale.

Parte quarta: patologie valvolari e vascolari: Approccio al paziente con valvulopatia- Terapia chirurgica delle valvulopatie – Endocardite infettiva: terapia farmacologica e indicazioni chirurgiche – Patologie dell'aorta toracica e addominale – Arteriopatia obliterante cronica periferica.

Parte quinta :malattie cardiovascolari di interesse internistico: Iperensione arteriosa – Dislipemie – Cardiopatia ischemica sul paziente diabetico

Parte sesta: Ictus cerebrale

Testi Consigliati

Dispense dalle lezioni

Principi di chirurgia generale

Docente: da definire

Appartenente al Corso integrato: Scienze tecniche dietetiche applicate alle patologie chirurgiche

CFU: 3

Obiettivi

Raggiungere una piena conoscenza delle patologie chirurgiche. Conseguire una preparazione adeguata per la corretta gestione del paziente sia nella fase diagnostica che in quella preparatoria all'intervento chirurgico e quello postoperatorio con particolare attenzione agli aspetti della terapia sub-intensiva

Contenuti

Ferite. Ustioni. Politraumi, Classificazione degli interventi chirurgici. Ernie e laparoceli. Bilancio idro-elettrico. Nutrizione artificiale. Patologie dell'esofago (diverticoli, esofagite da reflusso, acalasia, tumori). Patologia dello stomaco (ulcera gastrica, tumori maligni). Patologie dell'intestino tenue (ulcere duodenali, valvolo intestinale, infarto intestinale). Patologia dell'intestino crasso (diverticolosi, retto colite ulcerosa, morbo di Crohn, poliposi familiare, tumori benigni e maligni, emorroidi). Patologia del fegato (cirrosi, tumori primitivi e metastatici, echinococcosi, ittero ostruttivo). Patologia del pancreas (pancreatite, neoplasie maligne). Patologia della ghiandola mammaria (tumori benigni e maligni). Patologia della tiroide (tumori benigni e maligni). Ipertensione portale. Emorragia digestiva (ulcera peptica, varici esofagee). Occlusione intestinale. Chirurgia d'urgenza. Trapianti d'organo.

Testi Consigliati

Appunti dalle lezioni

Scienze tecniche dietetiche applicate alle patologie chirurgiche

Docente: Giovannangelo Oriani

Appartenente al Corso integrato: Scienze tecniche dietetiche applicate alle patologie chirurgiche

CFU: 3

Obiettivi

Obiettivo del corso è quello di fornire le linee guida per una corretta alimentazione nel paziente sottoposto ad intervento chirurgico.

Contenuti

Approccio dietetico nel paziente sottoposto a trattamento chirurgico: chirurgia del tratto gastrointestinale; chirurgia dello stomaco; chirurgia dell'intestino tenue; chirurgia del grosso intestino; pazienti portatori di stomie; colecistectomia; pancreasectomia totale; chirurgia per obesità di grado elevato. Il paziente traumatizzato: obiettivi del supporto nutrizionale. Richieste e supporto nutrizionale in pazienti con sepsi.

Testi Consigliati

Appunti dalle lezioni

Pediatria generale e specialistica

Docente: Giorgio De Ritis

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

CFU: 2

Obiettivi

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

Contenuti

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

Testi Consigliati

Dispense dalle lezioni.

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

Scienze Tecniche Dietetiche Applicate alla Patologia Pediatrica

Docente: Marco Tagliaferri

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

CFU: 2

Obiettivi

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

Contenuti

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

Testi Consigliati

Appunti dalle lezioni.

Scienze tecniche dietetiche applicate alla nutrizione clinica e artificiale

Docente: Pasquale Di Biase

Appartenente al Corso integrato: Tecniche dietetiche applicate alla nutrizione clinica e artificiale

CFU: 2

Obiettivi

Lo studente deve acquisire elementi teorici e metodologici indispensabili per la valutazione dei problemi nutrizionali connessi con le patologie renali e le patologie chirurgiche. Inoltre, lo studente deve acquisire elementi teorici e metodologici relativi alla nutrizione enterale e parenterale.

Contenuti

Aspetti nutrizionali nelle malattie del rene: glomerulonefriti, sindrome nefrosica, emodialisi, dialisi peritoneale, litiasi renale, trapianto del rene.

Aspetti nutrizionali nelle patologie chirurgiche, nelle ustioni e nel paziente critico.

La nutrizione enterale e parenterale: indicazioni, fabbisogni, accessi, miscele, complicazioni.

La nutrizione artificiale nel paziente terminale.

La nutrizione artificiale domiciliare.

Testi Consigliati

Appunti dalle lezioni

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.

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