

CORSO DI LAUREA IN: Dietistica
(Classe delle Lauree nelle Professioni Sanitarie Tecniche - SNT3)

DURATA	3 ANNI
CREDITI	180 di cui 110 (24 esami) 61 Tirocinio (Professionalizzante) 9 Prova Finale (Tesi di Laurea, con esame abilitante alla professione di dietista)
ACCESSO	A numero programmato nazionale (previo superamento di test di accesso)

OBIETTIVI FORMATIVI

(sintesi obiettivi formativi)

Il Corso di Laurea in Dietistica forma operatori delle professioni sanitarie dell'area tecnico-diagnostica e dell'area tecnico-assistenziale. Operatori che svolgono, con autonomia professionale, le procedure tecniche necessarie alla esecuzione di metodiche diagnostiche sulla persona, e attività tecnico-assistenziale. Gli obiettivi formativi generali del CdL in Dietistica sono: l'acquisizione di una adeguata preparazione nelle discipline di base e cliniche, tale da consentire 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 nutrizionale (diagnostico e terapeutico); la conoscenza dei fondamenti della scienza dell'alimentazione, della nutrizione e della dietetica; la capacità di collaborare con le diverse figure professionali nelle attività sanitarie di gruppo; la conoscenza delle dimensioni psicologiche, sociali ed ambientali correlate alla dietetica e alla nutrizione per le comunità e per l'individuo; la capacità di applicare, nelle decisioni professionali, anche i principi dell'economia sanitaria; la conoscenza della lingua inglese, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali.

In particolare i Laureati in Dietistica dovranno possedere le seguenti competenze professionali, la cui acquisizione costituisce obiettivo qualificante del corso di studio: organizzazione e coordinamento delle attività specifiche relative alla nutrizione in generale e alla dietetica in particolare; collaborazione con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di alimentazione; elaborazione, formulazione ed attuazione delle diete per le diverse patologie; valutazione dello stato nutrizionale di individui sani e malati ed esecuzione di indagini sulle abitudini alimentari di singoli individui e di gruppi di popolazioni; collaborazione con altre figure al trattamento multidisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare; studio ed elaborazione della composizione di razioni alimentari atte a soddisfare i bisogni nutrizionali di gruppi di popolazione e pianificazione dell'organizzazione dei servizi di alimentazione di comunità di sani e di malati; attività didattiche orientate alla formazione del personale ed al tutorato degli Studenti in tirocinio; 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.

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, coordinati da un dietista appartenente al più elevato livello formativo previsto per lo specifico profilo professionale e corrispondente alle norme definite a livello europeo.

SBOCCHI PROFESSIONALI

I laureati dietisti potranno svolgere la loro attività professionale, in regime di dipendenza o libero-professionale, in strutture sanitarie, pubbliche o private, in ditte di catering e di servizi integrati, in servizi di nutrizione e ristorazione collettiva, in enti impegnati nel settore dell'educazione alimentare.

SCHEMA DELLA PROPOSTA DI ORDINAMENTO DIDATTICO

Ambiti disciplinari	Principali discipline	Crediti complessivi per ambito
Scienze propedeutiche	Discipline propedeutiche (nei settori: Fisica Applicata, Statistica)	4 crediti
Scienze Biomediche	Discipline Biomediche (nei settori: Fisiologia, Biochimica, Biologia applicata, Anatomia Umana, Patologia Generale, Microbiologia e Microbiologia clinica)	16 crediti
Diagnostica di laboratorio biomedico	Discipline Diagnostiche (nei settori: Biochimica Clinica e Biologia Molecolare Clinica, Microbiologia Medica e Microbiologia clinica)	3 crediti
Scienza della dietistica	Discipline Dietetiche (nei settori: Scienze e Tecnologie Alimentari, Pediatria generale e specialistica, – Igiene, Scienze tecniche dietetiche applicate, Scienze Merceologiche)	39 crediti
Scienze Medico Chirurgiche	Discipline Medico-Chirurgiche (nei settori: Farmacologia, Medicina interna, Chirurgia Generale)	11 crediti
Scienze della Prevenzione dei Servizi Sanitari	Discipline della Prevenzione dei Servizi Sanitari (nei settori: Igiene, Medicina legale)	4 crediti
Scienze Interdisciplinari Cliniche	Discipline cliniche (nei settori: Genetica medica, Malattie dell'apparato respiratorio, Malattie dell'apparato cardiovascolare, Gastroenterologia, Endocrinologia, Psichiatria)	10 crediti
Scienze Umane e Psicopedagogiche	Discipline Umane e Psicopedagogiche (nei settori: Pedagogia Generale e Sociale, Psicologia Generale, Storia della medicina, Sociologia generale)	5 crediti
Scienze del Management Sanitario	Discipline del Management Sanitario (nel settore: Organizzazione aziendale)	2 crediti
Scienze Interdisciplinari	Sistemi di Elaborazione delle Informazioni	3 crediti
	ALTRE DISCIPLINE (Alimenti probiotici, Lingua straniera, abilità informatiche di base)	4 crediti
	A SCELTA DELLO STUDENTE	9 crediti
	PROVA FINALE (TESI DI LAUREA e Abilitazione)	9 crediti
	Totale crediti	110
	Esami totali	24

N.B. Il presente schema di proposta dell'Ordinamento Didattico viene qui articolato indicando gli ambiti disciplinari, le principali discipline (settori) tipiche dell'ambito ed il numero di crediti complessivo per ambito.