

REQUISITI DI AMMISSIONE

Il Corso di Laurea in Dietistica di durata triennale è a numero programmato di posti (12 per l'A.A. 2014/15). Per accedervi occorre il Diploma di Scuola Secondaria Superiore o altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo dalle normative vigenti e ottenere una posizione utile nella prova di ammissione che consiste nella soluzione di quesiti a risposta multipla su argomenti quali: biologia, chimica, fisica, matematica, e su nozioni di cultura generale. La frequenza alle lezioni teoriche e alle attività di tirocinio è obbligatoria. Le immatricolazioni potranno effettuarsi, secondo le modalità indicate della Segreteria Studenti, successivamente all'approvazione della graduatoria di merito.

Sito internet: del Corso di Laurea

http://www.unimol.it/pls/unimolise/v3_s2ew_consultazione.mostra_pagina?id_pagina=51202

Sede del corso:

C/o Ospedale Cardarelli
C.da Tappino – Campobasso

Presidente del corso di studio:

Prof. Giancarlo Salvatori
e-mail: salvator@unimol.it

Segreteria didattica:

Dott.ssa Luigina Pantaleo
e-mail: pantaleo@unimol.it

Referente disabilità e DSA

Prof. Ciro Costagliola
e-mail: ciro.costagliola@unimol.it

ANNO ACCADEMICO 2014 | 15

UNIVERSO DI TE



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE



DIPARTIMENTO DI
MEDICINA E DI
SCIENZE DELLA SALUTE
CORSO DI LAUREA
DIETISTICA | CLASSE L - SNT/3
CORSO A NUMERO PROGRAMMATO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE

STUDIARE A UNIMOL

L'Università del Molise assicura agli studenti un ambiente sicuro e accogliente, un ottimo rapporto con i docenti e numerosi servizi per il diritto allo studio e il tempo libero.

Principali servizi: Orientamento e tutorato, Case dello studente, Biblioteche, Aule multimediali, Ufficio disabilità, Borse di studio, Mobilità internazionale (Erasmus), Stage e placement, Alloggi studenti, Centro sportivo (CUS), e-mail personale, counseling psicologico, mensa e bar, laboratori culturali e musicali.

DOVE?

Il Corso di Laurea ha sede presso il Dipartimento di Medicina e di Scienze della Salute, dotata di aule e laboratori didattici multimediali, la struttura è integrata con l'Ospedale "A. Cardarelli" di Campobasso, al fine di consentire idonee attività teorico-pratiche nei rispettivi reparti del polo sanitario di riferimento.

PERCHÉ LAUREARSI IN DIETISTICA

Il Dietista, è un operatore sanitario abilitato competente 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. Organizza e coordina le attività relative all'alimentazione e alla dietetica; collabora con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di alimentazione; elabora, formula ed attua le diete prescritte dal medico chirurgo e ne controlla l'accettabilità da parte del paziente; collabora con altre figure professionali al trattamento multidisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare; studia ed elabora la composizione di razioni alimentari atte a soddisfare i bisogni nutrizionali di gruppi di popolazione e pianifica l'organizzazione dei servizi di alimentazione di comunità di sani e di malati; svolge 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.

- Aziende alimentari;
- Enti impegnati nel settore dell'educazione alimentare.

Il Dietista può, inoltre, intraprendere studi magistrali nell'ambito delle classi LM-SNT3 (Scienze delle professioni sanitarie tecniche) e LM-61 (Scienze della nutrizione umana)

OBIETTIVI FORMATIVI E SBOCCHI PROFESSIONALI

L'obiettivo principale del Corso di Laurea in Dietistica è formare una figura professionale in grado di eseguire attività specifiche relative alla nutrizione e alla dietetica in ambito preventivo e clinico. Il percorso formativo prevede insegnamenti teorico-pratici nelle discipline di base e cliniche; tirocini in ambito della nutrizione umana, della dietetica, della nutrizione clinica e in quello del Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione. Il tirocinio rappresenta un elemento qualificante dell'offerta formativa, in quanto permette allo studente di approfondire tecniche specifiche e professionalizzanti, con responsabilità e autonomia, in un contesto diverso rispetto alle esercitazioni in aula. A conclusione del triennio il Dietista ha acquisito le conoscenze e le abilità tecniche per poter svolgere la propria attività professionale in strutture sanitarie, pubbliche o private, in regime di dipendenza o libero-professionale.

In particolare gli specifici sbocchi occupazionali sono:

- Settore sanitario Pubblico (Aziende ospedaliere);
- Settore sanitario Privato (Case di cura, poliambulatori, etc.);
- Libera professione in studi medici associati;
- Aziende di ristorazione collettiva, ditte di catering e di servizi integrati;
- Aziende alimentari;
- Enti impegnati nel settore dell'educazione alimentare

Le lezioni del Corso di Laurea in Dietistica si svolgono in aule ubicate presso il Collegio Medico del Dipartimento. A disposizione del CdL in Dietistica vi sono un'aula di microscopia, un'aula di informatica e un'aula di simulazione clinica con manichini. Inoltre, al piano terra a disposizione degli studenti vi sono due ampie sale studio di cui una è dotata di numerose postazioni informatiche collegate alla rete telematica dalle quali gli studenti possono accedere anche alle risorse bibliotecarie di Ateneo.

PIANO DI STUDIO

INSEGNAMENTI	CFU
I ANNO	
Discipline scientifiche propedeutiche	4
Basi biologiche e molecolari della vita	8
Tecnologie Alimentari	8
Basi morfologiche e funzionali della vita	5
Fondamenti di nutrizione applicata I	5
Abilità informatiche e linguistiche	6
A scelta dello studente	2
Laboratori professionali	1
Tirocinio professionalizzante	21
Totale crediti I anno	60
II ANNO	
Fondamenti di patologia, fisiopatologia e farmacologia clinica	8
Fondamenti di nutrizione applicata II e radioprotezione	4
Approccio al paziente	6
Sci. Tec. Diet. Applicate alle patologie internistiche	4
Igiene e microbiologia medica	5
Organizzazione dei servizi sanitari	4
Disturbi del comportamento alimentare	6
A scelta dello studente	2
Laboratori professionali	1
Tirocinio professionalizzante	20
Totale crediti II anno	60
III ANNO	
Sci. Tec. Diet. Applicate alla endocrinologia e alle malattie del metabolismo	6
Sci. Tec. Diet. applicate alla medicina preventiva	7
Sci. Tec. Diet. applicate alle malattie dell'apparato cardiovascolare e respiratorio	4
Sci. Tec. Diet. Applicate alla patologia pediatrica	4
Sci. tec. diet. applicate alle patologie chirurgiche e alla nutrizione clinica artificiale	8
A scelta dello studente	2
Seminari	3
Laboratori professionali	1
Tirocinio professionalizzante	19
Prova finale	6
Totale crediti III anno	60
Totale crediti	180