UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE

Corso di Laurea in DIETISTICA

Classe L/SNT3 – Professioni sanitarie area tecnico-assistenziale

Area MEDICINA

UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE

FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA

Università Politecnica delle Marche
Facoltà di Medicina e Chirurgia
Via Tronto, 10/a, 60126 Ancona

CARATTERISTICHE E FINALITÀ DEL CORSO

Il Corso di Laurea triennale in Dietistica ha l'obiettivo principale di formare una figura professionale sanitaria **«dietista»** competente in tutte le attività specifiche della nutrizione e della dietetica, in ambito preventivo e clinico.

CARATTERISTICHE E FINALITÀ DEL CORSO

In base al D.M. del Ministero della Sanità del 14 settembre 1994 n. 744

Il laureato in Dietistica

- Organizza e coordina le attività specifiche relative all'alimentazione in generale e alla dietetica in particolare
- Collabora con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di alimentazione

CARATTERISTICHE E FINALITÀ DEL CORSO

Il laureato in Dietistica

- Elabora, formula ed attua le diete prescritte dal medico e ne controlla l'accettabilità da parte del paziente
- Collabora con altre figure al trattamento multidisciplinare dei Disturbi del Comportamento Alimentare (DCA)

CARATTERISTICHE E FINALITÀ DEL CORSO

Il laureato in Dietistica

- Studia ed elabora la composizione di razioni 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 corretta alimentazione..

- Collabora alla pianificazione e alla realizzazione di **progetti di ricerca**

CARATTERISTICHE E FINALITÀ DEL CORSO

È un corso di laurea professionalizzante pertanto la formazione si conclude con un esame teorico-pratico con valore abilitante alla professione del Dietista e con la realizzazione e discussione di un progetto di tesi.

CHE COSA STUDIERAI

Il percorso formativo prevede:

- insegnamenti teorico-pratici nelle discipline di base e caratterizzanti
- attività pratiche di laboratorio
- un tirocinio sviluppato nei tre anni di corso, che permette allo studente di approfondire tecniche specifiche della professione con crescenti responsabilità e autonomia.

CHE COSA STUDIERAI

Il piano di studi offre un ampio ventaglio di discipline di base, caratterizzanti e affini alla professione tra cui Scienze Biomediche, Scienze Umane e Socio-Psicologiche, Scienze Tecniche Dietetiche, Igiene, Prevenzione e Patologia, Alimentazione e Nutrizione Umana.

È garantita la conoscenza di una lingua straniera e l'acquisizione di abilità informatiche e di metodologia della ricerca.

Allo studente è offerta la possibilità di personalizzare il proprio percorso scegliendo forum e corsi monografici su argomenti inerenti la professione.

UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE

FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA

Insegnamenti 1° anno – I semestre

1° anno - I semestre

CORSO INTEGRATO CORSO MONODISCIPLINARE	Codice C.I.	MODULI DIDATTICI	Codice a.d.	SSD	T.A.F.	AMBITO	CFU a.d.	CFU C.I.
SCIENZE BIOMEDICHE	W000642	BIOCHIMICA	W000320	BIO/10	A	Scienze biomediche	2	10
		FISIOLOGIA	W000321	BIO/09	A	Scienze biomediche	2	
		BIOLOGIA APPLICATA	W000643	BIO/13	A	Scienze biomediche	2	
		ANATOMIA UMANA	W000322	BIO/16	A	Scienze biomediche	4	
SCIENZE UMANE, SOCIO-PSICOLOGICHE, ABILITA' LINGUISTICHE	W000644	PSICOLOGIA GENERALE (E DEL COMPORTAMENTO)	W000324	M-PSI/01	A	Scienze propedeutiche	2	8
		SOCIOLOGIA GENERALE	W000325	SPS/07	B	Scienze umane e psicopedagogiche	2	
		LINGUA INGLESE	W000645	L-LIN/12	AAF	Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	4	
CHIMICA DEGLI ALIMENTI E TECNOLOGIE ALIMENTARI	W000327	SCIENZE MERCEOLOGICHE E TECNOLOGIE ALIMENTARI	W000328	AGR/15	B	Scienze della dietistica	2	6
		CHIMICA DEGLI ALIMENTI	W000329	CHIM/10	B	Scienze della dietistica	2	
		ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	W000330	VET/04	C	Affine/Integrativa/Attività formative affini o integrative	2	
SEMINARIO - ISTOLOGIA			W000349	BIO/17	AAF	Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d) Altre attività quali l'informatica, attività seminariali ecc.	1	1
						TOTALE I SEMESTRE		**25**

UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE

FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA

Insegnamenti 1° anno – II semestre

1° anno - II semestre

CORSO INTEGRATO CORSO MONODISCIPLINARE	Codice C.I.	MODULI DIDATTICI	Codice a.d.	SSD	T.A.F.	AMBITO	CFU a.d.	CFU C.I.
ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA	W000331	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE	W000332	BIO/09	A	Scienze biomediche	3	6
		BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE	W000333	BIO/10	A	Scienze biomediche	3	
IGIENE, PREVENZIONE, PATOLOGIA	W000646	IGIENE GENERALE E APPLICATA	W000335	MED/42	B	Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	2	10
		RADIOPROTEZIONE	W000336	MED/36	B	Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	2	
		MICROBIOLOGIA	W000647	MED/07	A	Scienze biomediche	2	
		PATOLOGIA GENERALE	W000337	MED/04	A	Scienze biomediche	2	
		PATOLOGIA CLINICA	W000338	MED/05	A	Scienze biomediche	2	
SEMINARIO - INTRODUZIONE ALLE SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE			W000648	MED/49	AAF	Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d) Altre attività quali l'informatica, attività seminariali ecc.	2	2
SEMINARIO - BIOCHIMICA CLINICA			W001055	BIO/12	AAF	Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d) Altre attività quali l'informatica, attività seminariali ecc.	1	1
LABORATORIO - PRIMO ANNO			W000339	MED/49	AAF	Ulteriori attività formative(art. 10, comma 5, lettera d) Laboratori professionali dello specifico SSD	2	2
						TOTALE II SEMESTRE		21

PROVA IN ITINERE - TIROCINIO PRIMO ANNO	W000471	MED/49	B	Tirocinio differenziato per specifico profilo	3
TIROCINIO PRIMO ANNO - PROVA FINALE	W000375	MED/49	B	Tirocinio differenziato per specifico profilo	9
ATTIVITA' DIDATTICA ELETTIVA PRIMO ANNO					2

UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE

FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA

Insegnamenti 2° anno – I semestre

2° anno - I semestre

CORSO INTEGRATO CORSO MONODISCIPLINARE	Codice C.I.	MODULI DIDATTICI	Codice a.d.	SSD	T.A.F.	AMBITO	CFU a.d.	CFU C.I.
PATOLOGIE MATERNO INFANTILI	W000341	PEDIATRIA GENERALE E SPECIALISTICA	W000342	MED/38	B	Scienze della dietistica	3	6
		GINECOLOGIA E OSTETRICIA	W000343	MED/40	B	Scienze medico-chirurgiche	3	
SCIENZE MEDICHE (I)	W000344	ENDOCRINOLOGIA	W000345	MED/13	B	Scienze della dietistica	3	8
		GASTROENTEROLOGIA	W000346	MED/12	B	Scienze interdisciplinari cliniche	2	
		NEFROLOGIA	W000347	MED/14	B	Scienze della dietistica	3	
SCIENZE TECNICHE DIETETICHE 1 (FR)			W001056	MED/49	B	Scienze della dietistica	0	0
						TOTALE I SEMESTRE		14

UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE

FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA

Insegnamenti 2° anno – II semestre

2° anno - II semestre

CORSO INTEGRATO CORSO MONODISCIPLINARE	Codice C.I.	MODULI DIDATTICI	Codice a.d.	SSD	T.A.F.	AMBITO	CFU a.d.	CFU C.I.
SCIENZE MEDICHE (II)	W000350	MALATTIE DELL'APPARATO RESPIRATORIO	W000351	MED/10	B	Scienze interdisciplinari cliniche	3	6
		MALATTIE CARDIOVASCOLARI	W000352	MED/11	B	Scienze interdisciplinari cliniche	3	
SCIENZE TECNICHE DIETETICHE 1	W000353	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE I	W000354	MED/49	B	Scienze della dietistica	4	8
		SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE II	W000355	MED/49	B	Scienze della dietistica	4	
SCIENZE MEDICHE (III)	W000356	MEDICINA INTERNA	W000357	MED/09	B	Scienze della dietistica	4	8
		CHIRURGIA GENERALE	W000358	MED/18	A	Primo soccorso	4	
LABORATORIO - SECONDO ANNO			W000359	MED/49	AAF	Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d) Laboratori professionali dello specifico SSD	1	1
						TOTALE II SEMESTRE		**23**

PROVA IN ITINERE - TIROCINIO SECONDO ANNO	W000472	MED/49	B	Tirocinio differenziato per specifico profilo	**3**
TIROCINIO SECONDO ANNO - PROVA FINALE	W000376	MED/49	B	Tirocinio differenziato per specifico profilo	**18**
ATTIVITA' DIDATTICA ELETTIVA SECONDO ANNO					**2**

UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE

FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA

Insegnamenti 3° anno – I semestre

3° anno - I semestre

CORSO INTEGRATO CORSO MONODISCIPLINARE	Codice C.I.	MODULI DIDATTICI	Codice a.d.	SSD	T.A.F.	AMBITO	CFU a.d.	CFU C.I.
PSICHIATRIA E PSICOLOGIA	W000360	PSICHIATRIA	W000361	MED/25	B	Scienze interdisciplinari cliniche	2	4
		PSICOLOGIA CLINICA	W000362	M-PSI/08	B	Scienze della dietistica	2	
SCIENZE TECNICHE DIETETICHE 2 - SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE III (FR)			W000363	MED/49	B	Scienze della dietistica	0	0
DIRITTO DEL LAVORO, MEDICINA LEGALE E ETICA PROFESSIONALE	W000364	ECONOMIA AZIENDALE	W000365	SECS-P/07	B	Scienze del management sanitario	2	4
		MEDICINA LEGALE E ETICA PROFESSIONALE	W000366	MED/43	B	Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	2	
						TOTALE I SEMESTRE		**8**

UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE

FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA

Insegnamenti 3° anno – II semestre

3° anno - II semestre

CORSO INTEGRATO CORSO MONODISCIPLINARE	Codice C.I.	MODULI DIDATTICI	Codice a.d.	SSD	T.A.F.	AMBITO	CFU a.d.	CFU C.I.
SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE 2	W000367	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE III	W000368	MED/49	B	Scienze della dietistica	4	8
		SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE IV	W000369	MED/49	B	Scienze della dietistica	4	
METODOLOGIA DELLA RICERCA	W000370	STATISTICA PER LA RICERCA SPERIMENTALE	W000371	MED/01	A	Scienze propedeutiche	3	8
		SISTEMI DI ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI	W000372	ING-INF/05	B	Scienze interdisciplinari	2	
		INFORMATICA	W000373	INF/01	A	Scienze propedeutiche	3	
SEMINARIO - FARMACOLOGIA			W000374	BIO/14	AAF	Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d) Altre attività quali l'informatica, attività seminariali ecc.	2	2
						TOTALE II SEMESTRE		**18**

PROVA IN ITINERE - TIROCINIO TERZO ANNO	W000473	MED/49	B	Tirocinio differenziato per specifico profilo	**3**
TIROCINIO TERZO ANNO - PROVA FINALE	W000377	MED/49	B	Tirocinio differenziato per specifico profilo	**24**
PROVA FINALE	W000382	PROFIN_S	AAF	Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c) Per la prova finale	**5**
ATTIVITA' DIDATTICA ELETTIVA TERZO ANNO					**2**

IL TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE
(tirocinio pratico)

IL TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE

- È parte integrante e qualificante della formazione professionale. Il cuore della formazione professionale.
- Viene svolto nel contesto lavorativo specifico per garantire la piena padronanza di tutte le necessarie competenze/abilità tecniche, relazionali ed organizzative per entrare nel mondo del lavoro.
- Si svolge sotto la guida di dietisti professionisti in diversi ambiti(servizi Igiene Alimenti Nutrizione, Aziende di Ristorazione, strutture Sanitarie

IL TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE (tirocinio pratico)

1° anno: obiettivi generali

Conoscere e sviluppare la funzione “sicurezza alimentare” e “ristorazione collettiva”, in particolare saper organizzare e coordinare la ristorazione scolastica, commerciale ed ospedaliera.

UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE

FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA

IL TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE
1° anno: Ristorazione collettiva

UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE

FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA

IL TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE
1° anno: Ristorazione collettiva

Centro cottura: Gramsci

Lavori di gruppo

Studenti 1° anno CdL in Dietistica – a.a. 2014/2015

IL TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE

1° anno: conoscere e saper utilizzare le Tecniche e i Metodi di valutazione dello stato nutrizionale

La valutazione Antropometrica: peso/statura/circonferenze (antropometria)

La Misurazione delle pliche cutanee (Plicometria)

L'analisi dell'impedenza bioelettrica BIA (bioimpedenziometria)

La valutazione del metabolismo basale (calorimetria indiretta)

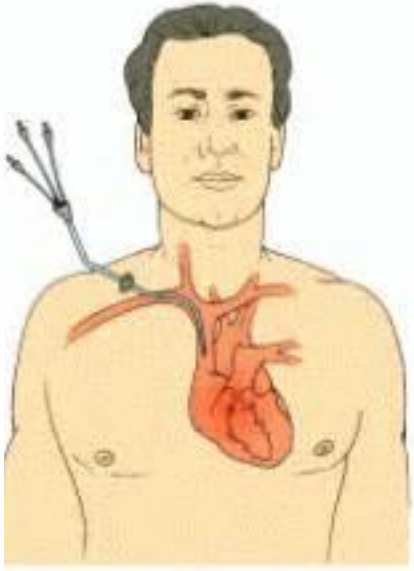
IL TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE
1° anno: valutazione del metabolismo basale

IL TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE
2° anno: obiettivi generali

- **Assistenza nutrizionale, applicazione della dietoterapia**
- **Educazione alla salute e prevenzione**

IL TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE
3° anno: obiettivi

- **Assistenza nutrizionale, applicazione della dietoterapia con particolare attenzione alla nutrizione enterale e parenterale**
- **Educazione alla salute e prevenzione**
- **Sperimentare una graduale assunzione di autonomia e responsabilità**



IL TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE

- Attività seminariali di approfondimento
- Viaggi d'istruzione
- Partecipazione a convegni scientifici/eventi formativi pertinenti con gli obiettivi di tirocinio

VIAGGIO D'ISTRUZIONE

EXPO
MILANO 2015
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

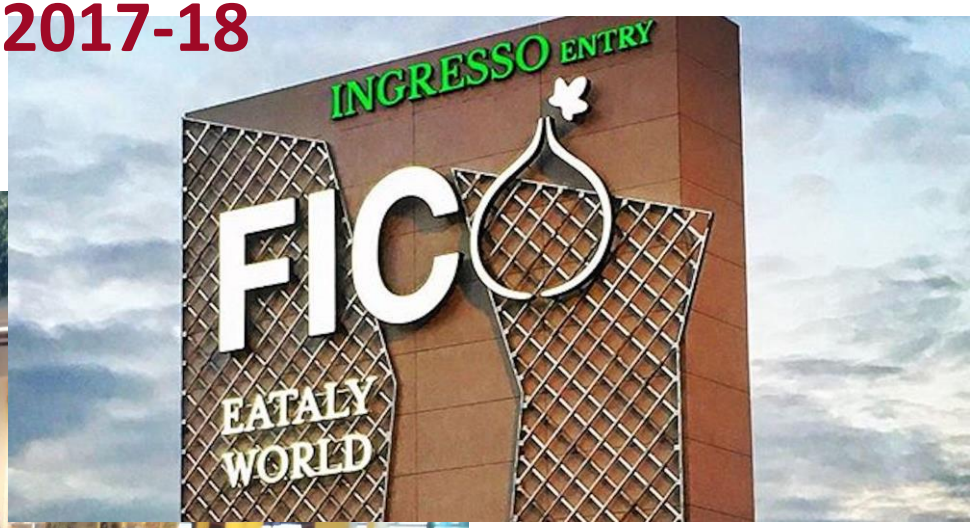
VISITA D'ISTRUZIONE A.A. 2016/17

Azienda Agricola Biologica
«Il Lago nella Valle»
Monte San Vito
Animatori:
Jessica Artuso
Paolo Guglielmi

VISITA D'ISTRUZIONE A.A. 2016/17

VISITA D'ISTRUZIONE a.a. 2017-18
CENTRO DCA
AREA VASTA 4 - FERMO

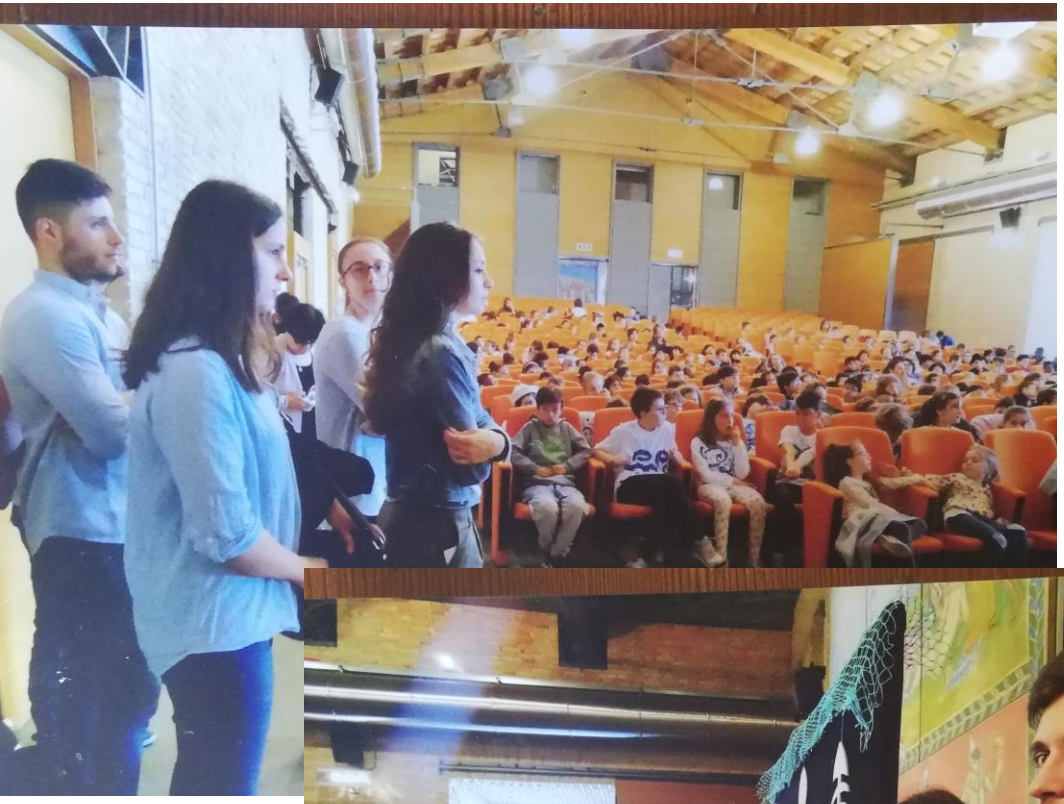
VIAGGI D'ISTRUZIONE a.a. 2017-18

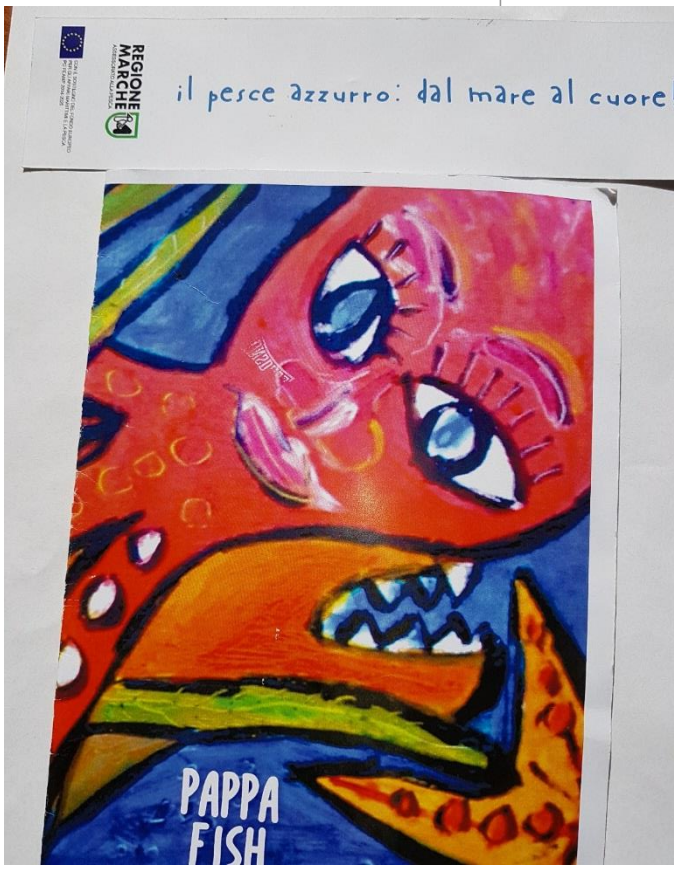


Fabbrica Italiana
Contadina
Bologna

VIAGGI D'ISTRUZIONE a.a. 2018-19

Corso di Laurea in Dietistica
III anno A.A. 2016/17
IL PIATTO SANO
Per cucinare e condire usate oli vegetali (in particolare olio e.v. di oliva). Limitate il burro ed evitate i grassi trans
OLI VEGETALI
ACQUA
Bevete acqua, the o caffè(con poco zucchero o senza)
Limitate il consumo di latte e derivati (1-2 porzioni al giorno) e di succhi di frutta. Evitate le bibite gassate
VERDURE E ORTAGGI
CEREALI INTEGRALI
FRUTTA
PROTEINE "SALUTARI"
Mangiate molta verdura e ortaggi, variando frequentemente la qualità
Mangiate cereali integrali (pasta, riso e pane) Evitate i cereali raffinati (riso bianco e pane)
Mangiate molta frutta variandone i colori
Preferite il pesce, le carni bianche,i legumi e la frutta a guscio. Limitate le carni rosse. Evitate gli affettati e la carni trasformate
STAY ACTIVE!





Pappa Fish
MANGIA BENE, CRESCI SANO COME UN PESCE!

REGIONE MARCHE
ASSESSORATO ALLA PESCA

fep

Obesity Day IO • net italian obesity network

Campagna Nazionale di sensibilizzazione per la prevenzione dell'obesità e del sovrappeso

Focus
on
Quality

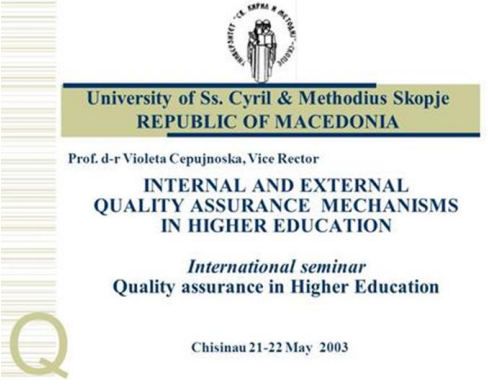
- Dal 2007, l'UNIVPM si è dotata di un Sistema di Gestione della Qualità certificato ai sensi della norma internazionale UNI EN ISO 9001.

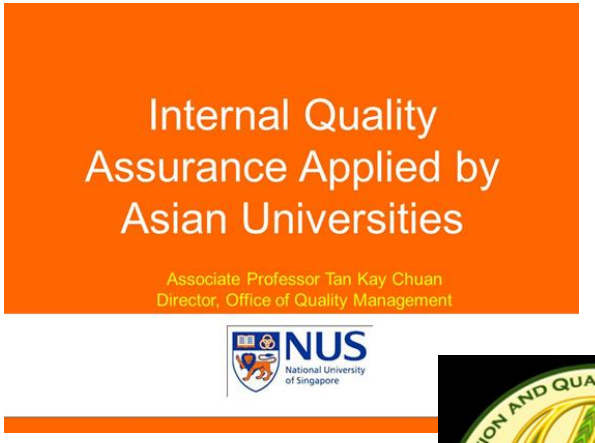
Implementazione delle procedure **AVA** di Ateneo

anvur → *Verifica della persistenza dei requisiti che hanno portato all'accreditamento iniziale* → CONFERMA O REVOCA DELL'AUTORIZZAZIONE A OPERARE

- Nel 2013 è stato istituito il Presidio della Qualità di Ateneo (**PQA**), che ha il compito di garantire il funzionamento delle attività di Assicurazione Qualità (**AQ**), promuovendo la cultura della Qualità all'interno dell'Ateneo.

ONTARIO UNIVERSITIES
COUNCIL on QUALITY ASSURANCE





- Per garantire una diffusione capillare dell'Assicurazione Qualità, il Presidio ha individuato all'interno dell'Ateneo diverse figure, tra le quali un docente **Responsabile AQ** per ciascun Corso di Studio.

- *Promuove, guida, sorveglia e verifica l'efficacia delle attività di AQ all'interno del Corso di Studio*
- *Collabora alla compilazione della Scheda SUA-CdS e alla redazione della Scheda di Monitoraggio Annuale e del Rapporto Ciclico del Riesame del CdS*
- *Pianifica le azioni di miglioramento*

QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA-STUDENTI

Domanda 1: Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?
Domanda 2: Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?
Domanda 3: Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?
Domanda 4: Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?
Domanda 5: Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati?
Domanda 6: Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?
Domanda 7: Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?
Domanda 8: Le attività didattiche integrative (esercitazini, tutorati,laboratori, etc...) sono utili all'apprendimento della materia?
Domanda 9: L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio?
Domanda 10: Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?
Domanda 11: E' interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?

In conformità con lo standard qualitativo definito dall'Ateneo, vengono evidenziate le valutazioni con meno del 50 % di giudizi positivi.

48,00%

QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA-DOCENTI

- Il carico di studio degli insegnamenti previsti nel periodo di riferimento è accettabile?

- L'organizzazione complessiva (orario, esami, intermedi e finali) degli insegnamenti previsti nel periodo di riferimento è accettabile?

- L'orario delle lezioni degli insegnamenti previsti nel periodo di riferimento è stato congegnato in modo tale da consentire una frequenza e un'attività di studio individuale degli studenti adeguati?

- ○ Decisamente no
- ○ Più no che sì
- ○ Più sì che no
- ○ Decisamente sì

QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA-DOCENTI

- Le aule in cui si sono svolte le lezioni sono adeguate (si vede, si sente, si trova posto)?
- I locali e le attrezzature per lo studio e le attività didattiche integrative (biblioteche, laboratori, ecc.) sono adeguati?
- Il servizio di supporto fornito dagli uffici di segreteria è stato soddisfacente?

- ◯ Decisamente no
- ◯ Più no che sì
- ◯ Più sì che no
- ◯ Decisamente sì

QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA-DOCENTI

- Le conoscenze preliminari possedute dagli studenti frequentanti sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti trattati a lezione e presenti nel programma d'esame?
- Sono previste modalità di coordinamento sui programmi degli insegnamenti previsti nel periodo di riferimento?
- L'illustrazione delle modalità di esame è stata recepita in modo chiaro?
- Si ritiene complessivamente soddisfatto dell'insegnamento svolto?

- ○ Decisamente no
- ○ Più no che sì
- ○ Più sì che no
- ○ Decisamente sì

APPROFONDIMENTI SUL CdS

https://www.medicina.univpm.it/?q=node/1145

Dietistica

- Presentazione
- Recapiti e notizie utili
- Obiettivi formativi
- Ordinamento didattico
- Percorso formativo
- Propedeuticità
- Regolamento didattico
- Consiglio di Corso di Studi
- Consultazione con le organizzazioni rappresentative
- Tirocinio e laboratorio professionale
- Piano di studi
- Calendario e orario attività formativa
- Attività didattica elettiva
- Esame di Laurea
- Mobilità internazionale

Home » Didattica » Corsi di Laurea Triennale » Corso di Laurea in Dietistica (abilitante alla Professione Sanitaria di Dietista)

Corso di Laurea in Dietistica (abilitante alla Professione Sanitaria di Dietista)

SCHEDA UNICA ANNUALE

https://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServeFile.php/f/didattica/SchedeSUA/Triennale/L-SNT3%20Dietistica.pdf

Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Universit Politecnica delle MARCHE
Nome del corso in italiano	Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista)*(IdSua:1563932)*
Nome del corso in inglese	Dietistic
Classe	L/SNT3 - Professioni sanitarie tecniche
Lingua in cui si tiene il corso	italiano, inglese

ATTIVITA' DI MONITORAGGIO

- Tasso di abbandono
- % di studenti che prosegue al II anno di corso avendo acquisito almeno ⅔ dei CFU previsti al I anno
- Rapporto studenti/docenti
- Mobilità internazionale degli studenti
- % di studenti che si laureano in corso
- Occupabilità

QUALE SARÀ LA TUA FUTURA PROFESSIONE

In base al D.M. del Ministero della Sanità del 14 settembre 1994 n. 744

I laureati in Dietistica sono abilitati a svolgere la loro attività professionale in strutture sanitarie, pubbliche o private, in regime di dipendenza o libero-professionale

Sbocchi occupazionali

- Settore Sanitario Pubblico (Aziende ospedaliere e Sanitarie, Dipartimenti di Prevenzione, Servizi Territoriali)

Sbocchi occupazionali

- Settore Sanitario Privato (Case di cura, case di riposo, Poliambulatori, Libera professione)

UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE

FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA

Sbocchi occupazionali

- Aziende di Ristorazione Collettiva
- Servizi di Ristorazione Scolastica Comunali

Sbocchi occupazionali

- Aziende alimentari

Sbocchi occupazionali

- Ricerca in ambito epidemiologico-preventivo e clinico nutrizionale

Sbocchi occupazionali

- Proseguimento degli studi per il conseguimento di **Laurea Magistrale** o **Master di I livello**

- Dopo la laurea Magistrale accesso al **Dottorato di Ricerca**

I NOSTRI PUNTI DI FORZA

- Ristretto numero di posti (15) che permette una partecipazione attiva dello studente sia nelle lezioni teoriche che nelle attività dei laboratori, dei tirocini e dei seminari di approfondimento
- le visite di centri di particolare rilievo nel settore dell'alimentazione
- le attività formative volte a sviluppare competenze metodologiche per comprendere la ricerca scientifica e a supporto dell'elaborato di tesi.
- Alcuni insegnamenti del corso offerti in lingua inglese al fine di favorire la mobilità internazionale e di facilitare i processi di inserimento lavorativo nelle strutture sanitarie e di aggiornamento continuo.
- Gli accordi instaurati con Atenei europei per favorire la mobilità studentesca nell'ambito del programma Erasmus.

UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE

FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA

Presidente del Corso di Laurea

Prof. Monica Emanuelli

Dipartimento di Scienze Cliniche Specialistiche e Odontostomatologiche

E-mail: m.emanuelli@univpm.it

UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE

FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA

Direttore ADP

Dott. Oretta Grelli

E-mail: oretta.grelli@staff.univpm.it

UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE

FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA

Responsabile Qualità

Prof. Eleonora Salvolini

Dipartimento di Scienze Cliniche Specialistiche e Odontostomatologiche

E-mail: e.salvolini@univpm.it

https://www.medicina.univpm.it/?q=cl-dietistica-recapiti-e-notizie-utili

CONTATTI

UNIVPM ORIENTA

Visita il sito www.orienta.univpm.it