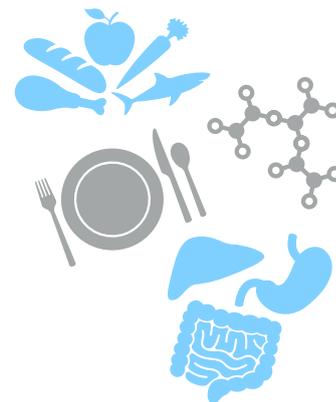


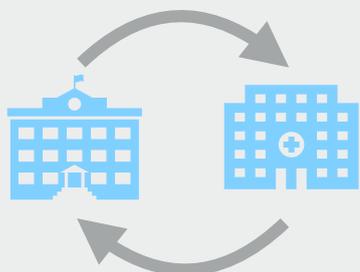
Cosa fanno le dietiste e i dietisti?

Sono professionisti esperti nell'ambito della dietetica e terapia nutrizionale e possiedono un'aggiornata e vasta conoscenza in nutrizione clinica. Sono legittimati a trattare nutrizionalmente individui in stato di salute o di malattia.

- Organizza e coordina attività relative all'alimentazione e alla dietetica
- Collabora con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di alimentazione
- Attua le diete prescritte dal medico e ne controlla l'accettabilità da parte del paziente
- Collabora con altre figure professionali al trattamento dei disturbi alimentari
- Studia ed elabora la composizione di razioni alimentari atte a soddisfare i bisogni di gruppi di popolazione e pianifica l'organizzazione dei servizi di alimentazione di comunità
- Svolge attività didattico-educative finalizzate alla diffusione di principi di alimentazione corretta



Come è strutturato il corso?



- 3 anni di formazione bilingue (italiano e tedesco)
- Si alternano blocchi di teoria e di pratica
- Le lezioni teoriche si svolgono presso la Claudiana
- I tirocini si svolgono presso strutture ospedaliere, nei laboratori o nelle strutture di aziende sanitarie in Italia e all'estero
- Nei 3 anni lo studente accumula un numero di crediti formativi pari a 180 CFU
- Impegno a tempo pieno con obbligo di frequenza
- Gli studenti ottengono il diploma di laurea attraverso un esame finale e la stesura di una tesi
- Dopo il diploma di laurea, può essere conseguito un Master o la Laurea Magistrale
- Il corso di laurea si svolge in convenzione con l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma
- Le tasse universitarie ammontano a circa 2.000 € all'anno
- I tirocini professionali sono retribuiti

Quali sono gli sbocchi professionali?

Il crescente interesse collettivo per la promozione della salute e il mantenimento del benessere apre ai dietisti un ampio ventaglio di opportunità.

La maggior parte dei dietisti svolge la propria attività in strutture sanitarie in regime di dipendenza. In questo contesto il dietista è responsabile dell'intera gestione della nutrizione e si occupa di prevenzione, promozione della salute e cura delle patologie correlate all'alimentazione.

Altri interessanti sbocchi occupazionali con prospettive per il futuro sono possibili nei settori dell'industria agroalimentare e farmaceutica, nella libera professione e nel management della ristorazione collettiva.

Tirocini comprendono i seguenti ambiti: produzione di generi alimentari, controllo e qualità dei generi alimentari, ristorazione collettiva, assistenza ospedaliera e ambulatoriale.



Cosa viene richiesto allo studente?

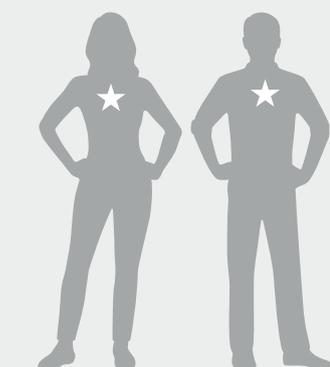
Requisiti:

- Diploma quinquennale di scuola superiore
- Attestato di bilinguismo (B), certificazione linguistica (B2) o test di inquadramento linguistico
- Esame di ammissione

Competenze:

- **Responsabilità personale** nel raggiungimento degli obiettivi formativi teorici e pratici

- **Spirito di iniziativa e perseveranza**
- **Capacità comunicative** relazionali e empatiche, curiosità intellettuale e flessibilità nei rapporti interpersonali
- **Autonomia decisionale e operativa**, grande senso di responsabilità, affidabilità e correttezza
- **Interesse verso le scienze naturali** per comprendere la struttura e le funzioni del corpo umano
- **Resilienza psichica e fisica e forte motivazione** all'esercizio della professione



Responsabile del Corso

Dott.ssa mag. Monica Gasser
monica.gasser@claudiana.bz.it
+39 0471 06 73 23

Segreteria

Tiziana Boschetti
tiziana.boschetti@claudiana.bz.it
+39 0471 06 73 32

Servizio Orientamento

orientation.service@claudiana.bz.it
+39 338 573 22 40



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore