



Chi è?

Il Dietista è il professionista sanitario competente per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione ivi compresi gli aspetti educativi di individui e gruppi di popolazione in stato di salute e di malattia e di collaborazione all'attuazione delle politiche alimentari. È la figura professionale responsabile dell'assistenza nutrizionale e dietetica, svolge attività di prevenzione, promozione e educazione alla salute e di tutela igienico sanitaria nutrizionale nell'ambito della ristorazione collettiva.



Che cosa fa

Studia ed elabora la composizione di razioni alimentari atte a soddisfare i bisogni nutrizionali di gruppi di popolazione e pianifica e coordina l'organizzazione dei servizi di alimentazione di comunità di sani e di malati. Elabora, formula ed attua in autonomia professionale le diete prescritte dal medico e ne controlla l'accettabilità da parte della persona assistita. Collabora con altre figure al trattamento multidisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare. Svolge autonomamente attività didattico educativa e di informazione finalizzate alla diffusione di principi di alimentazione corretta per il recupero e il mantenimento di un buono stato di salute del singolo, di collettività e di gruppi di popolazione.



Ambiti lavorativi

Ospedali/Servizi di Dietetica e nutrizione clinica: assistenza nutrizionale all'utente in regime di ricovero, ambulatoriale, domiciliare, definizione del dietetico ospedaliero, gestione e sorveglianza igienico sanitaria del ciclo alimentare e formazione del personale coinvolto. Partecipazione alla stesura del capitolato d'appalto.

Strutture sanitarie pubbliche, private e convenzionate, Residenze sanitarie assistenziali e Enti che erogano pasti: assistenza e consulenza nutrizionale agli utenti, dietoterapia, definizione dei programmi dietetico nutrizionali settimanali/stagionali, gestione e sorveglianza igienico sanitaria del ciclo alimentare. Partecipazione alla stesura del capitolato d'appalto.

Servizi di Igiene, alimentazione e nutrizione (SIAN): Interventi di prevenzione nutrizionale per la diffusione delle conoscenze di stili alimentari corretti. Elaborazione, attuazione e/o implementazione di politiche alimentari sostenibili. Formazione del personale delle strutture di ristorazione pubbliche e private. Università: attività di ricerca e docenza.

Aziende di ristorazione: definizione dei programmi dietetico-nutrizionali nel rispetto dei fabbisogni nutrizionali, gestione e sorveglianza igienico sanitaria del ciclo alimentare. Valutazione della qualità del servizio offerto. Promozione di una visione globale dell'assistenza nutrizionale (aspetti clinici, igienici, economici, gestionali e formativi).

Studi professionali in libera professione: consulenza nutrizionale, educazione alimentare e dietoterapia. **Associazioni assistite:** attività di educazione alimentare, assistenza e supporto alle persone assistite, campagne di prevenzione.

Industrie agroalimentari e farmaceutiche: consulenza sugli aspetti tecnologici e merceologici degli alimenti, consulenza e promozione di alimenti e prodotti dietetici.