



# **Competenze professionali del Dietista**

**Documento di posizionamento**

La Sezione Aspetti giuridici e medico-legali della FNO TSRM e PTSRP elabora pareri/documenti inerenti il campo di esercizio dei professionisti, sulla base della normativa vigente e della più autorevole letteratura, avvalendosi di esperti dello specifico settore, medici legali, giuristi e qualsiasi altro professionista la cui competenza è utile a dirimere i quesiti oggetto di studio e approfondimento.

I medesimi sono, altresì, vagliati dall'Ufficio legale della FNO TSRM e PSTRP e necessitano di approvazione da parte del Comitato centrale.

Tali documenti, sottoposti a periodica revisione, possono, inoltre, costituire un'occasione di confronto e di crescita interprofessionale. Per tale motivo, eventuali osservazioni e/o suggerimenti possono essere inviate al seguente indirizzo di posta elettronica: [federazione@tsrm.org](mailto:federazione@tsrm.org).

Il documento costituisce espressione consultiva ed informativa al fine di fornire chiavi di lettura e favorire il giudizio critico, rispetto alle diverse fonti di informazione e interpretazione delle norme disponibili e reperibili in materia.

Gruppo di lavoro:

- Componente del Cc con delega AGML: Alessandro Beux
- Commissione di albo nazionale Dietisti: Maria Carmela Buccinotti, Giuseppina Catinello, Giovanna Cecchetto, Sabrina Coen, Rita Marianelli, Ambra Maria Morelli, Marida Oltolina, Marisa Sillano, Marco Tonelli
- Gruppo AGML FNO TSRM e PSTRP: Susanna Agostini, Roberto Di Bella, Massimiliano Paganini
- Consulenti legali: Avv. Marco Croce
- Consulenza medico-legale: Prof. Daniele Rodriguez

Il presente documento è funzionale ad una veritiera definizione delle competenze del Dietista. Esso trae fondamento dalla normativa vigente in materia di professioni sanitarie con particolare riferimento alla formazione, all'esercizio della professione e alle connesse responsabilità.

A seguito del diffondersi di false informazioni volte a sminuire o negare competenze e autonomia professionali proprie del Dietista, la Commissione di albo nazionale dei Dietisti, all'interno della Federazione nazionale degli Ordini dei Tecnici sanitari di radiologia medica e delle professioni sanitarie tecniche, della riabilitazione e della prevenzione (TSRM e PSTRP), ha ritenuto urgente e doveroso prendere posizione al fine di offrire un'informazione corretta e fornire un documento a tutela della salute dei singoli e delle collettività, finalizzato alla vigilanza sull'abusivismo.

## 1. Obiettivi

- Fornire un quadro completo di informazioni relative alla figura professionale del Dietista, al suo iter formativo, alle sue competenze ed ambiti occupazionali.
- Contribuire a fare chiarezza all'interno del settore della nutrizione che in Italia si configura come una vera e propria giungla formativa, caratterizzata da un ampio numero di percorsi di studio (corsi di laurea, di specializzazione e master), aperti alle più disparate figure professionali, spesso di estrazione per nulla inerente alla nutrizione. Tale contesto continua a creare confusione tra i professionisti stessi e tra i cittadini e le Istituzioni, ulteriormente alimentata da scorrette informazioni ed interpretazioni delle norme di riferimento.

## 2. Premesse normative

Il Dietista rientra tra le professioni sanitarie.

Nel nostro Paese la normativa che ne regola l'esercizio professionale è la [legge 26 febbraio 1999, n. 42, "Disposizioni in materia di professioni sanitarie"](#), che definisce il campo proprio di attività e di responsabilità delle professioni sanitarie, tra le quali quella del Dietista, fondandolo su tre criteri cardine:

1. profilo professionale;
2. formazione base e post base;
3. codice deontologico.

I profili professionali delle professioni sanitarie sono stati emanati con decreto ministeriale tra il 1994 e il 1999, in attuazione del [D.Lgs 502/92 \(riordino della disciplina in materia sanitaria\)](#).

La responsabilità del Dietista e la sua autonomia professionale (e di tutte le professioni sanitarie) sono sancite dalla [legge 10 agosto 2000, n. 251, “Disciplina delle professioni sanitarie infermieristiche, tecniche, della riabilitazione, della prevenzione nonché della professione ostetrica”](#) e affermate dalla più recente normativa in tema di sicurezza delle cure e della persona assistita ([legge 24/2017](#)).

Tali normative hanno ridisegnato gli ambiti di autonomia e di responsabilità, abbattendo i vecchi confini e flessibilizzando l’esercizio professionale nel nome della competenza.

### 3. Chi è il Dietista

La figura professionale del Dietista esiste da più di 50 anni in Italia e nel mondo.

In Italia è definito come: *“Il professionista sanitario 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”* ([DM 744/94, profilo professionale del Dietista](#)).

A livello europeo come *“il professionista sanitario legalmente riconosciuto, con istruzione accademica per lo meno di livello “bachelor” (corrispondente in Italia almeno alla laurea triennale). Utilizzando approcci basati sull’evidenza, il Dietista lavora in autonomia per promuovere l’autodeterminazione e sostenere individui, famiglie, gruppi e popolazioni a procurarsi e a scegliere alimenti che siano nutrizionalmente adeguati, sicuri, gustosi e sostenibili. Il Dietista valuta i fabbisogni nutrizionali specifici per tutte le fasce d’età e li traduce in consigli e/o interventi. Questo contribuisce a ridurre o a non peggiorare i rischi per la salute o a ripristinarne lo stato ottimale, oltre ad alleviare il disagio nelle cure palliative. Al di là dell’assistenza sanitaria, il Dietista contribuisce a ottimizzare per tutti i cittadini “l’ambiente nutrizionale”, agendo presso i governi, l’industria, il mondo accademico e la ricerca”* (EFAD, The European Federation of the Associations of Dietitians).

A livello internazionale come: *“il professionista che applica la scienza dell’alimentazione e della nutrizione per promuovere la salute, prevenire e trattare le patologie, ottimizzando la salute di individui, gruppi, comunità e popolazione”* (ICDA, International Confederation of Dietetics Associations).

Possiamo inoltre affermare senza timore di smentita, che il termine Nutrizionista non identifica dal punto di vista legale/giuridico nessun professionista, né a livello nazionale né internazionale.

### **3.1 Ambiti di competenza e attività riservate del Dietista - [DM 744/94](#)**

- (a) organizza e coordina le attività specifiche relative all'alimentazione in generale e alla dietetica in particolare
- (b) collabora con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di alimentazione
- (c) elabora, formula ed attua le diete prescritte dal medico e ne controlla l'accettabilità da parte del paziente
- (d) collabora con altre figure al trattamento multidisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare
- (e) 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
- (f) 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
- (g) svolge la propria attività professionale in ambito pubblico o privato

Gli ambiti di competenza prevedono aree di autonomia e aree di collaborazione, nell'ottica interprofessionale, riferita non solo al rapporto con il medico, ma anche con gli altri professionisti sanitari. Le attività di cui ai commi a), e), f) si svolgono in piena autonomia e non richiedono prescrizione, né presenza del medico. Per quanto riguarda il comma c), l'effettuazione della prescrizione/diagnosi nosologica e l'assunzione di qualunque decisione clinica appartengono al Medico, ma gli atti successivi rientrano nella competenza del Dietista, laddove il profilo gli attribuisce l'attività di elaborazione, formulazione ed attuazione della dieta. In particolare, le prestazioni relative alla valutazione dello stato nutrizionale, alla rilevazione delle abitudini alimentari e degli introiti ed alla determinazione dei fabbisogni nutrizionali, rientrano nelle competenze specifiche del Dietista e si svolgono anche in assenza della prescrizione medica.

Alla luce delle citate normative, il Dietista è responsabile pertanto delle prestazioni attuate in piena autonomia e ne risponde civilmente e penalmente oltre che in ambito disciplinare ([legge 24/2017](#))

Nell'ambito clinico e preventivo il Dietista assicura il processo assistenziale della nutrizione applicando un approccio sistematico, basato sull'evidenza, standardizzato e centrato sul paziente, adottando il Nutrition Care Process Terminology (NCPT): *un metodo sistematico di lavoro sviluppato dall'Academy of Nutrition and Dietetics e condiviso dalla comunità dei dietisti europei, basato sul "problem solving"*,

*finalizzato all'impiego del pensiero critico e all'assunzione di decisioni nei confronti di problemi di salute correlati alla nutrizione.* Il NCPT consiste di quattro distinti, ma correlati livelli/fasi di intervento che distinguono l'agire del Dietista: 1) valutazione nutrizionale e rivalutazione (nutrition assessment and re-assessment), 2) diagnosi nutrizionale (nutrition diagnosis), 3) intervento nutrizionale (nutrition intervention), 4) monitoraggio e valutazione degli esiti (nutrition monitoring and evaluation).

L'abilità centrale del Dietista clinico consiste nel saper coniugare nella giusta misura gli aspetti fisiopatologici, biologici e psico-sociali raccolti con la storia dietetica e nel saper utilizzare gli algoritmi predittivi, sottoponendoli al vaglio critico dei dati della storia dietetica e della composizione corporea, al fine della stima del dispendio energetico e degli altri fabbisogni nutritivi, sulla base dei quali definisce la diagnosi nutrizionale e identifica il tipo di intervento nutrizionale appropriato (piano e trattamento nutrizionale, educazione nutrizionale, counseling nutrizionale, coordinamento dell'assistenza nutrizionale).

Nell'ambito della ristorazione collettiva l'abilità centrale del Dietista sta nel saper garantire l'individualizzazione e la flessibilità dei programmi dietetico-nutrizionali nel rispetto dei fabbisogni nutrizionali, nell'implementazione della comunicazione fra i diversi professionisti, gli utenti e le istituzioni, nel saper promuovere una visione globale dell'assistenza nutrizionale (aspetti clinici, igienici, economici, gestionali e formativi), nel saper coniugare gli aspetti organizzativi e igienico-sanitari a quelli nutrizionali, garantendo il miglior utilizzo delle risorse.

Nell'ambito della salute pubblica, l'abilità centrale del Dietista sta nel saper coniugare nella giusta misura gli aspetti biologici, socioculturali e ambientali relativi agli stili alimentari di una specifica popolazione, contribuendo alla formulazione della diagnosi epidemiologica e sociale necessaria per elaborare, attuare e/o implementare politiche alimentari sostenibili di cui deve comunque esserne preventivamente valutata l'efficacia o l'impatto sulla salute pubblica.

Il Dietista applica la professione in qualsiasi contesto utilizzando la pratica professionale basata sulle evidenze secondo quanto definito a livello internazionale: *“Processo attraverso il quale il Dietista si pone domande, ricerca in maniera sistematica l'evidenza scientifica e ne valuta validità, applicabilità e importanza. Tali informazioni sono poi associate all'esperienza, al giudizio professionale, ai valori e alle condizioni del paziente/cliente/comunità che guidano il processo decisionale”* (Evidence Based dietetics practice, ICDA 2010)

### **3.2 Ambiti occupazionali**

- Strutture del SSN: Servizi di dietetica e nutrizione clinica, centri, reparti e ambulatori specialistici per il trattamento di: malattie metaboliche cronicodegenerative, nefropatie, obesità, disturbi alimentari, patologie cardiovascolari, oncologiche, gastroenterologiche, ecc..., in età adulta e pediatrica, Servizi di

assistenza domiciliare integrata, Dipartimenti di prevenzione e Servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione.

- RSA, Istituti di assistenza per anziani.
- Ristorazione Collettiva (scolastica, ospedaliera, socio-assistenziale, aziendale e di Comunità).
- Studi professionali privati in nome e per conto proprio, poliambulatori e strutture assistenziali convenzionate e private.

### ***3.3 Formazione di base del Dietista e iscrizione all'albo***

Il titolo di Dietista si ottiene attraverso il corso di laurea triennale in Dietistica classe L/SNT3 istituito presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia: il piano formativo prevede 3000 ore di teoria e 1500 ore di tirocinio pratico in tutti gli ambiti del profilo.

L'esame finale ha valore di esame di Stato abilitante all'esercizio della professione.

La metodologia didattica è finalizzata all'acquisizione di abilità e competenze, secondo il principio del sapere, saper fare e saper essere.

Il modello formativo è centrato sull'apprendimento e prevede un sistema di valutazione valido ed oggettivo in grado di verificare il raggiungimento degli obiettivi formativi.

Il *core competence* (competenze irrinunciabili oggetto della formazione), su cui si basano tutti i corsi di laurea a livello nazionale, è frutto della collaborazione tra l'ANDID (Associazione Nazionale Dietisti) e il Centro di Medical Education dell'Università di Genova, sulla base degli "Standard accademici per la dietetica" e degli "Indicatori di performance e requisiti di accesso alla professione del Dietista", elaborati a livello europeo da EFAD (European Federations of Dietetics Associations).

Oltre alla definizione prevista dal [DM 744/94](#), il *core competence* descrive il Dietista come: "l'operatore che svolge con autonomia e responsabilità professionale, tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione in relazione ai bisogni dell'individuo e della collettività. L'attività del Dietista negli ambiti della promozione della salute, prevenzione, cura e riabilitazione è di natura tecnica, relazionale ed educativa ed è rivolta alla popolazione sana e malata.

Il *core competence* garantisce l'omogeneità della formazione a livello nazionale.

### Settori Scientifico Disciplinari (SSD) caratterizzanti:

Il [decreto interministeriale del 19 febbraio 2009 “Determinazione delle classi dei corsi di laurea per le professioni sanitarie”](#), prevede 104 CFU caratterizzanti, di cui:

- 30 CFU sono assegnati ai SSD di riferimento del profilo professionale e vanno a costituire l’ambito di “*Scienze della dietistica*” che include: MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate, AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari, CHIM/10 - Chimica degli alimenti, M-PSI/08 - Psicologia clinica, MED/09 - Medicina interna, MED/11 - Malattie dell'apparato cardiovascolare, MED/12 – Gastroenterologia, MED/13 – Endocrinologia, MED/14 – Nefrologia, MED/38 - Pediatria generale e specialistica, MED/42 - Igiene generale e applicata, SECS-P/13 - Scienze merceologiche.
- 14 CFU in Scienze medico chirurgiche, Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari, Scienze interdisciplinari cliniche, Scienze umane e psicopedagogiche.
- 60 CFU Tirocinio pratico

Il peso formativo dei CFU *caratterizzanti* del corso di laurea in Dietistica, corrispondente a 2600 ore di formazione teorico-pratica, non trova riscontro in altri corsi di laurea di ambito nutrizionale.

Per poter esercitare la professione, una volta conseguita la laurea triennale in Dietistica (classe L/SNT3), è obbligatorio iscriversi all’albo professionale istituito all’interno dell’Ordine dei Tecnici sanitari di radiologia medica e delle professioni sanitarie tecniche, della riabilitazione e della prevenzione ([legge 3/2018](#)).

### **3.4 Formazione post base del Dietista**

Laurea magistrale:

La formazione post base prevede la laurea magistrale in Scienze delle professioni sanitarie tecniche assistenziali (LM/SNT3) che permette al Dietista di acquisire competenze avanzate per l’accesso alla **dirigenza sanitaria** (dirigenza delle professioni tecnico-sanitarie e delle strutture organizzative di dietetica ospedaliera e territoriali ai sensi dell’art. 6 della [legge n. 43/06](#) e del DPCM 25 gennaio 2008 che ha reso esecutivo l’Accordo Stato Regioni del 15 novembre 2007, concernente la disciplina per l’accesso alla qualifica unica di dirigente sanitario), **alla ricerca, alla docenza**, e al **coordinamento del tirocinio** (nella formazione di base, complementare e permanente), fornendo una formazione culturale e professionale avanzata per intervenire con elevate competenze nei processi assistenziali, gestionali, formativi e di ricerca.



Master:

Il Dietista può conseguire:

1. Master universitari di I livello (accesso consentito con laurea triennale) e di II livello (accesso consentito con laurea specialistica/magistrale), in ambito nutrizionale e in coordinamento (in applicazione della [legge 43/06](#)).
2. Master universitari specialistici che forniscono competenze avanzate per le professioni sanitarie (trasversali, interprofessionali e specialistici per ogni professione) individuati dall'Osservatorio Nazionale per le Professioni sanitarie il 17 dicembre 2018 istituito presso il MIUR.

I master specialistici specifici per il Dietista sono i seguenti:

- Dietistica pediatrica.
- Nutrizione e dietetica applicata alle patologie.
- Organizzazione e gestione della ristorazione collettiva.
- Riabilitazione nutrizionale dei disturbi del comportamento alimentare.
- Il counseling nutrizionale per la modifica dello stile di vita.

### ***3.5 Efficacia e rapporto costo-efficacia delle prestazioni del Dietista***

Studi sul rapporto costi/beneficio dell'attività del Dietista hanno dimostrato vantaggi per la comunità.

**2013:** Il rapporto “Cost-Benefit Analysis of Dietary Treatment” commissionato a SEO Economics Research da parte della Dutch Association of Dietitian, dimostra che per ogni euro speso in counselling dietetico nei confronti di persone obese o con patologie correlate all'obesità, la società ottiene in restituzione 14,0-63,0 € (56,0 € in termini di miglioramento della salute, 3,0 € in risparmio sulla spesa sanitaria e 4,0 € in guadagno di produttività).

**2015:** Il rapporto “The social costs and benefits of dietetics for malnourished patients in hospital”, dimostra che per ogni euro speso in assistenza dietetica a pazienti con cancro intestinale o polmonare, pazienti con cancro capo-collo, pazienti anziani ospedalizzati, si ottiene un vantaggio sui costi sociali pari rispettivamente a 3,08-22,60 euro per i primi, 2,40-4,50 euro per i secondi e 1,2-1,9 euro per i terzi.

I report sono frutto di un lavoro di ricerca e analisi di dati commissionato a SEO Economics Research da parte della Dutch Association of Dietitian.

**2015-2018** Il progetto di ricerca supportato da ANDID nell'ambito del Dottorato di Ricerca triennale in "Governance Management and Economics", XXXI Ciclo (Università degli Studi di Napoli "Parthenope"), dimostra gli effetti ed i benefici dell'intervento nutrizionale qualificato erogato da un Dietista in termini di outcome diretti (miglioramento dei pattern dietetici, aumento dell'esercizio fisico) e di costi diretti, indiretti e intangibili per la società (analisi costo-efficacia).

Il progetto ha previsto due studi:

- uno studio caso-controllo ha confrontato la diminuzione dell'HbA1c tra due gruppi con e senza Dietista e il rapporto costo-efficacia (C/E). Risultati: nel gruppo di intervento l'emoglobina glicata diminuiva del 2,47 % mentre nel gruppo di controllo senza Dietista diminuiva del 0,51%. Il rapporto C/E si traduceva in un costo annuo di 15-16 € /paziente per ottenere la diminuzione dell'1% dell'Emoglobina glicata (HbA1c);

- uno studio randomizzato e controllato ha confrontato il rapporto C/E per 7 mesi di trattamento e il corrispondente impatto sulla spesa farmaceutica tra due gruppi con e senza Dietista. Risultati: il rapporto C/E si traduceva in un costo di 13-14 €/paziente per 7 mesi di trattamento, per ottenere la diminuzione del'1% dell'emoglobina glicata. Per ottenere la stessa riduzione, l'impatto sulla spesa farmaceutica ammontava a 302 €/paziente nel gruppo di intervento, rispetto a 890 €/paziente nel gruppo di controllo senza Dietista.

Un ulteriore studio ha dimostrato che i Dietisti sono più efficienti ed efficaci nel counseling nutrizionale rispetto ad altri professionisti (Howatson, A., Wall, C., & Turner-Benny, P. (2015). The contribution of dietitians to the primary health care workforce. *Journal of Primary Health Care*, 7(4), 324-332).

#### 4. Conclusioni

Il Dietista è riconosciuto dalla legge in Italia e nel mondo come l'unico professionista sanitario specificamente formato e competente per tutte le attività inerenti la nutrizione e l'alimentazione, dalla prevenzione, alla cura, alla riabilitazione, in tutti i *setting* pubblici e privati in regime di dipendenza e di libera professione. Il suo percorso didattico e il suo curriculum formativo interamente dedicati all'ambito nutrizionale, caratterizzano e garantiscono le sue competenze, il suo approccio culturale e scientifico ai bisogni di salute delle persone e la sua missione nell'area clinica e socio-assistenziale.

Il Dietista assicura l'efficacia, la pertinenza e l'appropriatezza delle prestazioni dietetico-nutrizionali in tutto il processo assistenziale della nutrizione.

Le normative concorsuali ([DPR 27 marzo 2001, n. 220](#)) consentono solo al Dietista l'accesso al SSN per l'erogazione di tutte le attività di carattere nutrizionale previste dal profilo.

L'accesso agli incarichi di funzione di coordinamento e specialistici è previsto dagli artt. 14-17 del CCNL comparto sanità del 2018 mentre gli incarichi di dirigenza professionale sono previsti dalla [legge 251/2000](#).

Il suo sviluppo di carriera prevede inoltre un'articolazione formativa post-base nell'ambito della dirigenza sanitaria, della ricerca e della specializzazione professionale.

Recenti studi hanno dimostrato vantaggi per la comunità e per l'intero sistema socio-sanitario nazionale e di altri paesi europei in relazione al rapporto costo/efficacia dell'attività del Dietista e che l'intervento di *counseling* nutrizionale risulta più efficiente ed efficace qualora attuato dai dietisti rispetto ad altri professionisti.

**In Appendice:** tabella di confronto tra competenze e percorsi formativi del Dietista, del Biologo ed altri professionisti provenienti dalle scuole di specializzazione in Scienza dell'alimentazione per laureati non medici

## Riferimenti bibliografici e normativi:

1. Luca Benci: Le professioni sanitarie (non mediche), McGraw-Hill, 2002
2. [DM 744/94, profilo professionale del Dietista](#)
3. Associazione nazionale Dietisti (ANDID). Posizioni ANDID (numero speciale ANDID Notizie, 2004): Autonomia e responsabilità del Dietista in ambito clinico, Malnutrizione, Ruolo del Dietista nella gestione nutrizionale del paziente con malattia renale e diabete.
4. Posizione ANDID sul ruolo del Dietista nella Salute pubblica e sostenibilità alimentare (ANDID Notizie, secondo bimestre, 2011)
5. Associazione nazionale Dietisti (ANDID). Codice Deontologico, 2012
6. [DLgs 502/92](#)
7. Il *core competence* del Dietista – Linee di indirizzo per la formazione universitaria, 2013
8. [Legge 42/99](#)
9. [Legge 251/00](#)
10. [DPR 220/2001](#)
11. [Legge 43/06](#)
12. [Legge 24/17](#)
13. [Legge 3/18](#)
14. CCNL comparto sanità 2018
15. Documento EFAD “Una salute sostenibile nel corso della vita: la nutrizione come investimento intelligente per l’Europa” - Sustainable health through life span - Nutrition as a Smart Investment for Europe, 2019
16. [www.andid.it](http://www.andid.it) (Associazione nazionale Dietisti – sito ufficiale)
17. [www.asand.it](http://www.asand.it) (Associazione tecnico-scientifica di alimentazione, nutrizione e dietetica – sito ufficiale)
18. [www.tsrp.org](http://www.tsrp.org) (FNO TSRM e PSTRP, sito ufficiale)
19. [www.efad.org](http://www.efad.org) (European Federations of Associations of Dietetic Associations – sito ufficiale)
20. [www.bda.uk.com](http://www.bda.uk.com) (British Dietetic Association – Associazione e sito ufficiale dei dietisti britannici)
21. [www.eatright.org](http://www.eatright.org) (Academy of Nutrition and Dietetics – Associazione e sito ufficiale dei Dietisti USA)
22. [www.internationaldietetics.org](http://www.internationaldietetics.org) (ICDA International Confederation of Dietetics Associations – sito ufficiale)
23. <https://www.ncpro.org/>

## Tabella di confronto tra competenze e percorsi formativi del Dietista, del Biologo ed altri professionisti provenienti dalle scuole di specializzazione in Scienza dell’Alimentazione per laureati non medici

Norme istitutive		
DIETISTI	BIOLOGI	DESCRIZIONE
<p><a href="#">DLgs n. 502/92</a>, riordino della disciplina in materia sanitaria.</p> <p><a href="#">DM n. 744/1994</a>, profilo professionale del Dietista.</p>	<p><a href="#">Legge n. 396/1967</a>, Ordinamento della professione e descrizione delle attività professionali del Biologo.</p>	<p><a href="#">Legge n. 396/1967</a>, art. 3, lettera b), “<i>valutazione dei bisogni nutritivi ed energetici dell’uomo, degli animali e delle piante</i>”.</p> <p>Unico riferimento alla nutrizione.</p> <p>Nessun riferimento a competenze per l’elaborazione della dieta per soggetti sani né malati.</p>
Percorsi formativi		
DIETISTI	BIOLOGI E ALTRI PROFESSIONISTI	DESCRIZIONE
<p><b>Corso di Laurea triennale abilitante in Dietistica L-SNT3 (DM 270/04)</b> istituito presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia.</p> <p>3000 ore di teoria + 1500 ore di Tirocinio pratico.</p> <p>Il Dietista ha un unico percorso formativo presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia (<a href="#">decreto Interministeriale 19 febbraio 2009 “Determinazione delle classi delle lauree delle professioni sanitarie</a> - art.2).</p> <p>L’unicità della facoltà universitaria garantisce l’omogeneità della formazione.</p> <p>104 CFU caratterizzanti, di cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 30 CFU in “Scienze della dietistica” che include: MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate, AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari, CHIM/10 - Chimica degli alimenti,</li> </ul>	<p>1. <b>Corso di laurea magistrale LM-6</b> in biologia (comprende anche Biologia marina e Scienze biologiche).</p> <p>48 CFU caratterizzanti Equivalenti a 1200 ore di <b>formazione teorica</b> suddivisi in 4 aree, di cui l’unica inerente la nutrizione riguarda “<i>Discipline del settore nutrizionistico e delle altre applicazioni</i>” con un solo SSD di ambito clinico (MED/13 – Endocrinologia).</p> <p>2. <b>Corso di laurea magistrale LM-61</b> in Scienze della Nutrizione Umana presso Facoltà di Farmacia, Agraria, Medicina e Chirurgia e Scienze Biotecnologiche (<a href="#">DM 270/04</a>), ex laurea specialistica 69/S <a href="#">DM 509/99</a>.</p> <p>45 CFU caratterizzanti equivalenti a 1125 ore di <b>formazione teorica</b> suddivisi in tre aree:</p>	<p>Definizione di <b>Obiettivi formativi</b> (come da <a href="#">DM 270/04</a>, art. 1, comma 1, lettera m): “<i>Insieme di conoscenze e abilità che caratterizzano il profilo culturale e professionale, al conseguimento delle quali il corso di studio è finalizzato</i>”.</p> <p><b>Dietista:</b></p> <p>Obiettivi formativi corrispondenti a tutti gli ambiti di competenza compresi nel profilo professionale.</p> <p>(<a href="#">decreto Interministeriale 19 febbraio 2009 “Determinazione delle classi delle lauree delle professioni sanitarie</a>”).</p>

<p>M-PSI/08 - Psicologia clinica, MED/09 - Medicina interna, MED/11 - Malattie dell'apparato cardiovascolare, MED/12 – Gastroenterologia, MED/13 – Endocrinologia, MED/14 – Nefrologia, MED/38 - Pediatria generale e specialistica, MED/42 - Igiene generale e applicata, SECS-P/13 - Scienze merceologiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 14 CFU in scienze medico chirurgiche, scienze della prevenzione e dei servizi sanitari, scienze interdisciplinari cliniche, scienze umane e psicopedagogiche.</li> <li>• 60 CFU di tirocinio pratico.</li> </ul> <p>Equivalenti a 2600 ore di formazione teorico-pratica.</p> <p><b>2. Master in management e funzioni di coordinamento delle professioni sanitarie</b> (<a href="#">legge n. 43 del 01 febbraio 2006</a>).</p> <p><b>Master specialistici</b> (trasversali, interprofessionali e specifici per il Dietista, individuati dall'Osservatorio Nazionale per le Professioni Sanitarie istituito presso il MIUR - doc. del 17 dicembre 2018).</p> <p><b>3. Corso di laurea magistrale LM-SNT3</b> abilitante alla dirigenza sanitaria, alla ricerca e alla docenza.</p>	<p><i>-discipline biomediche</i> (Fisiologia, Biochimica, Biologia molecolare, Biochimica clinica e biologia molecolare clinica, Biologia applicata, Microbiologia).</p> <p><i>-discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare.</i></p> <p><i>-discipline della nutrizione umana:</i> M-PSI/01 Psicologia generale, MED/09 Medicina interna, MED/12 Gastroenterologia, MED/13 Endocrinologia, MED/38 Pediatria generale e specialistica, MED/42 Igiene generale e applicata, MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate.</p> <p>Non sono previste attività di tirocinio pratico nell'ambito della dietetica e della nutrizione.</p> <p><b>3. Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione per laureati non medici</b> (<a href="#">DM 716/2016: Riordino delle Scuole di specializzazione ad accesso riservato ai «non medici»</a>).</p> <p>CFU caratterizzanti sono esclusivamente in Fisiologia, Medicina Interna, Endocrinologia e Scienze tecniche dietetiche applicate.</p> <p>Non è previsto nessun tirocinio pratico in ambito clinico.</p> <p>La molteplice varietà degli indirizzi formativi e del peso dei CFU caratterizzanti relativi alla nutrizione, non garantiscono omogeneità di competenze riconducibili ad uno specifico profilo in ambito nutrizionale.</p>	<p><b>Biologo:</b></p> <p><b>- Laureati Magistrali LM-6</b></p> <p><i>Obiettivi Formativi specifici:</i></p> <p><i>acquisizione di conoscenze in:</i> biologia applicata agli organismi complessi compreso l'uomo, bioinformatica, biochimica, genetica, ricerca in biologia applicata, comprensione dei fenomeni a liv. biomolecolare e cellulare.</p> <p><b>- Laureati Magistrali LM- 61</b></p> <p><i>Obiettivi Formativi specifici:</i></p> <p><i>acquisizione di conoscenze in:</i> meccanismi biochimici e fisiologici della digestione e assorbimento, dei processi metabolici – tecniche di misura del metabolismo energetico e composizione corporea-influenza degli alimenti sul benessere e prevenzione delle malattie, la Sicurezza alimentare, le tecniche di rilevazione dei consumi alimentari, la sorveglianza nutrizionale.</p> <p><i>abilità:</i> saper definire la qualità nutrizionale e l'apporto energetico degli alimenti – saper applicare le principali tecniche di valutazione dello stato nutrizionale e interpretarne i risultati.</p> <p><b>- Scuola di Specializzazione in Scienza dell'alimentazione,</b> percorso per laureati “non medici” aperto ai laureati magistrali in:</p> <p>LM-6 Biologia, LM-9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche, LM-8 Biotecnologie industriali, LM-7 Biotecnologie agrarie e per gli alimenti, LM-13 Farmacia e Farmacia industriale, LM-54 Chimica, LM-42 Medicina Veterinaria, LM-61 Scienze della Nutrizione Umana.</p> <p>Obiettivi formativi della scuola sono l'acquisizione di conoscenze su:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- proprietà strutturali di nutrienti, composizione degli alimenti, eventuali modificazioni che possono intervenire durante i processi tecnologici e valutazione della qualità igienica degli alimenti;</li> <li>- metodologie di identificazione delle malattie trasmesse con gli alimenti e studio della legislazione per la loro prevenzione e controllo;</li> <li>- bisogni dell'uomo e della popolazione in energia e nutrienti;</li> <li>- problematiche relative alle politiche alimentari nazionali e internazionali;</li> </ul>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e delle strategie di sorveglianza nutrizionale su popolazioni in condizioni fisiologiche quali gravidanza, allattamento, crescita, senescenza e attività sportiva;</li> <li>- tecniche della comunicazione di massa in materia di alimentazione nutrizione e la definizione di obiettivi programmi di educazione alimentare;</li> <li>- interazioni di nutrienti-geni;</li> <li>- meccanismi biochimici e fisiologici della digestione dell'assorbimento, la biodisponibilità dei micro e macronutrienti, i processi metabolici a carico di nutrienti;</li> <li>- impatto delle produzioni alimentari sull'ambiente;</li> <li>- organizzazione dei servizi di ristorazione collettiva e dei servizi di medicina preventiva, compreso il SIAN.</li> </ul> <p><b>Nessun riferimento organico all'ambito clinico.</b></p>
<b>Abilitazione all'esercizio professionale</b>		
<b>DIETISTI</b>	<b>BIOLOGI</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
<p><b>Normative di riferimento</b></p> <p><a href="#">Decreto interministeriale 19 febbraio 2009</a> – Art. 7: Esame finale del corso di Laurea in Dietistica, valido come esame di stato abilitante all'esercizio professionale.</p> <p><a href="#">Legge n. 3/2018</a>: Iscrizione obbligatoria all'Albo dei Dietisti per l'esercizio della professione</p>	<p><b>Normative di riferimento</b></p> <p><a href="#">Legge n. 396/1967</a> - obbligatorietà dell'iscrizione all'albo, previa abilitazione all'esercizio della professione.</p> <p><a href="#">DPR 328/2001</a>: “modifiche ed integrazione della disciplina dei requisiti per l'ammissione all'esame di Stato e delle relative prove”.</p> <p>Iscrizione obbligatoria alla Sez. A dell'Albo dei Biologi.</p>	<p>Classi di laurea specialistica ammesse all'esame di Stato per l'iscrizione alla sezione A (art. 32 del <a href="#">DPR 328/2001</a>, comma 2):</p> <p><i>a) Classe 6/S - Biologia;</i>  <i>b) Classe 7/S - Biotecnologie agrarie;</i>  <i>c) Classe 8/S - Biotecnologie industriali;</i>  <i>d) Classe 9/S - Biotecnologie mediche, veterinarie, e farmaceutiche;</i>  <i>e) Classe 82/S - Scienze e tecnologie per l'ambiente e il territorio;</i>  <i>f) Classe 69/S - Scienze della nutrizione umana;</i></p> <p>(e corrispondenti LM secondo il successivo <a href="#">DM 270/04</a>)</p> <p>L'esame abilitante non prevede prove scritte né orali relative alla nutrizione.</p> <p>Le classi di laurea citate sono ammesse indifferentemente all'esame di Stato e alla Sez. A dell'albo dei Biologi.</p> <p>Nelle linee guida per la professione del Biologo nutrizionista (2019), l'Ordine dei Biologi riconosce a tutti gli iscritti alla Sez. A, <b>indifferentemente dal percorso di studi di provenienza, abilità e competenze nutrizionali</b> e per l'elaborazione delle diete per soggetti sani e malati, affermando che:</p>

		<p>“Il Biologo può esercitare l’attività di nutrizionista solo se abilitato all’esercizio della professione ed iscritto alla sez. A dell’albo”.</p> <p>Il medesimo documento subito dopo precisa:</p> <p>“L’iscrizione all’Ordine conferisce il titolo giuridico per svolgere la professione”.</p> <p>Tale affermazione lascia intendere che l’iscrizione all’Ordine non solo abilita il Biologo di ambito nutrizionale all’esercizio della professione, ma in aggiunta gli attribuisce il titolo “giuridico” di Nutrizionista, titolo che non identifica alcuna professione né sotto il profilo formativo, né tanto meno sotto il profilo giuridico.</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Competenze

DIETISTI	BIOLOGI	DESCRIZIONE
<p>Il Dietista è l'operatore sanitario, in possesso del diploma universitario abilitante, 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, nel rispetto della norma vigente (<a href="#">DM 744/94, Art. 1</a>).</p> <p>Ambiti di intervento: Nutrizione clinica, Dietetica applicata al soggetto sano e malato, Prevenzione, Sorveglianza nutrizionale, Educazione alimentare, Ristorazione collettiva.</p> <p>Il percorso formativo post base fornisce competenze avanzate e specialistiche per l’accesso al coordinamento, alla docenza, alla ricerca e alla dirigenza sanitaria e all’approfondimento di aspetti e competenze specifici della professione.</p>	<p>Non esistono normative che definiscono e descrivono le competenze del Biologo in ambito nutrizionale se non il riferimento alla “<i>valutazione dei bisogni nutritivi ed energetici dell’uomo, degli animali e delle piante</i>” (<a href="#">legge n. 396/1967</a> art. 3 lettera b).</p> <p>L’Ordine dei Biologi definisce le competenze del Biologo in ambito nutrizionale con numerosi atti interni fra cui la <a href="#">Delibera del Consiglio dell’ONB n.433 del 26 settembre 2019 “Linee guida per la professione di Biologo nutrizionista”</a>.</p> <p>Secondo questo documento: “<i>il Biologo nutrizionista deve conformare la sua attività al principio di professionalità specifica, agendo secondo scienza, coscienza e con perizia qualificata. In particolare, per esercitare la professione deve possedere conoscenze e competenze professionali adeguate (vedi competenze professionali e declaratoria delle attribuzioni) che può acquisire attraverso percorsi di Laurea/Laurea Magistrale dedicati o attraverso percorsi post-laurea qualificati.</i>”</p> <p>Stando a tali attribuzioni, figurano come ambiti di intervento: Sorveglianza nutrizionale, educazione alimentare, Dietetica preventiva, Nutrizione Collettiva.</p>	<p>Le competenze specifiche del Dietista riguardano: la valutazione dello stato nutrizionale, la rilevazione delle abitudini alimentari, la stesura di piani dietetici individuali e di gruppo per soggetti affetti da patologie di interesse alimentare, gli interventi di counseling, educazione alimentare e terapeutica individuale e di gruppo, la stesura di programmi dietetico-nutrizionali per comunità di soggetti sani e con patologie, la partecipazione a programmi di educazione alimentare, di prevenzione e sorveglianza nutrizionale e a programmi educativi per la lotta agli sprechi alimentari.</p> <p>Il <i>core competence</i> garantisce l’acquisizione omogenea delle competenze irrinunciabili del Dietista.</p> <p>Per quanto riguarda i Biologi le attribuzioni citate nella <a href="#">delibera dell’ONB (pag. 1, punto 3)</a> corrispondono correttamente agli obiettivi formativi riportati nel paragrafo “percorsi formativi” di questa Tabella, senza alcun riferimento alla nutrizione in ambito clinico.</p> <p>Tuttavia tale corrispondenza non si riscontra nella descrizione delle competenze (pag. 1, punto 2) che incoerentemente si ampliano all’ambito della nutrizione clinica e all’elaborazione delle diete e dei programmi dietetico-nutrizionali per soggetti affetti da patologie, in autonomia e presso strutture sanitarie mediche e specialistiche.</p>



	<p>Nessuna competenza in nutrizione clinica né in dietetica applicata alle patologie.</p> <p>Il titolo di scuola di specializzazione in scienza dell'alimentazione consente l'accesso al ruolo di dirigente sanitario.</p>	<p>Inoltre l'ONB attribuisce tali competenze a tutti gli iscritti alla Sez. A dell'Albo dei Biologi, indifferentemente dal percorso di studi di provenienza, sulla base di riferimenti obsoleti e privi di valore giuridico quali il <a href="#">DM 362/1993, Regolamento recante disciplina degli onorari per le prestazioni dei Biologi</a>, abrogato con il DL 27/2012 e i pareri del CSS del 2009 e 2011. Tali pareri hanno valenze puramente tecniche e sono basati su presupposti normativi ormai superati (fra cui lo stesso <a href="#">DM 362/93</a> già citato e il <a href="#">DM 01 agosto 2005 "Riassetto delle scuole di specializzazione di area sanitaria"</a>, sostituito dal <a href="#">DM 716/2016</a>); inoltre tali pareri sono stati espressi senza confronto con le rappresentanze dei Dietisti.</p> <p>La sentenza del Consiglio di stato rubricata al n. di R.G. 7171/2013, ha peraltro ulteriormente chiarito che i due pareri resi dal CSS, organo di consulenza tecnica, "non hanno efficacia vincolante, assumendo una valenza puramente indicativa"; ne discende che le Amministrazioni <u>non sono tenute a conformarsi a quanto in essi affermato</u>, ben potendo discostarsene.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Autonomia e Responsabilità

<b>DIETISTI</b>	<b>BIOLOGI</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
<p><b>Normative di riferimento</b></p> <p><a href="#">Legge n. 42/99</a></p> <p><a href="#">Legge n. 251/00</a></p> <p><a href="#">DM 744/94</a></p> <p><a href="#">Legge n. 24/17</a></p>	<p><b>Normative di riferimento</b></p> <p><a href="#">Legge n. 24/17</a></p>	<p>Le normative attribuiscono autonomia e responsabilità professionali a tutte le professioni sanitarie e quindi anche al Dietista e al Biologo, disegnandone gli ambiti nel nome della competenza. L'autonomia del Dietista si incontra armonicamente, secondo le esplicite previsioni del profilo professionale, con l'autonomia del medico e con quella degli altri professionisti sanitari.</p> <p>Il Dietista e il Biologo, al pari delle altre professioni sanitarie, sono responsabili delle prestazioni attuate e ne rispondono civilmente e penalmente.</p> <p>La responsabilità professionale va correlata al principio ispiratore della <a href="#">legge 24/2017</a>: la sicurezza delle cure. Questo principio compare già nel titolo della legge ed è ribadito in vari passi, in particolare nell'articolo 1: "la sicurezza delle cure è parte costitutiva del diritto alla salute ed è perseguita nell'interesse dell'individuo e della comunità".</p>

		<p>Le competenze del Dietista (poco sopra illustrate) garantiscono la sicurezza delle prestazioni nutrizionali in ambito preventivo e clinico-assistenziale. La sicurezza di tali prestazioni è altresì tutelata, e suggellata, dalla previsione normativa della loro organica integrazione con la prescrizione medica.</p> <p>Le indicazioni dell'ONB che postulano competenze dei Biologi nell'ambito della nutrizione clinica, attribuiscono a tali professionisti responsabilità non pertinenti alle competenze riconosciute per legge, a scapito della sicurezza delle cure ed a prescindere dalla doverosa interazione con altre figure professionali ed in particolare con il medico.</p> <p>L'esercizio di prestazioni nell'ambito della nutrizione clinica del Biologo, per quanto basate su valutazioni dell'ONB, può assumere le caratteristiche dell'esercizio professionale abusivo.</p>
<b>Accesso al SSN</b>		
<b>DIETISTI</b>	<b>BIOLOGI</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
<p><b>Normative di riferimento</b></p> <p><a href="#">DPR 27 marzo 2001, n. 220</a> - Regolamento recante disciplina concorsuale del personale non dirigenziale del Servizio sanitario nazionale mediante il quale il Dietista accede a concorsi pubblici, per titoli ed esami, <i>per</i> la copertura di posti di collaboratore professionale sanitario categoria D e collaboratore professionale sanitario esperto categoria Ds.</p>	<p><b>Normative di riferimento</b></p> <p><a href="#">DPR 483 e 484 del 1997</a>: normativa concorsuale per l'accesso del Biologo al SSN, specificatamente destinato ai Dipartimenti di Prevenzione ed in particolar modo alle Unità o ai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN).</p> <p><b>Requisito di accesso:</b></p> <p>Possesso del diploma di specializzazione in Scienze dell'Alimentazione.</p>	<p>Il Dietista nel SSN è presente nei servizi di dietetica e nutrizione clinica, centri, reparti e ambulatori specialistici per il trattamento di: malattie metaboliche cronico-degenerative, nefropatie, obesità, disturbi alimentari, patologie cardiovascolari, oncologiche, gastroenterologiche ecc., in età adulta e pediatrica, servizi di assistenza domiciliare integrata, dipartimenti di prevenzione e Servizi di Igiene degli alimenti e della nutrizione, RSA, Istituti di assistenza per anziani, servizi di ristorazione ospedaliera e socio-assistenziale</p> <p>Il Biologo nei Dipartimenti di prevenzione (SIAN) si occupa di sorveglianza nutrizionale, educazione alimentare, nutrizione collettiva e dietetica preventiva, funzioni attribuite dal <a href="#">DM 185/98</a> ai SIAN.</p> <p>Lo stesso decreto peraltro individua all'interno dei SIAN nei medici e nei dietisti, le risorse umane da dedicare agli aspetti relativi alla nutrizione.</p>