

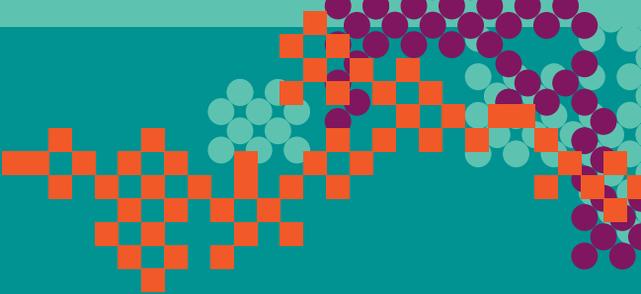


UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
FIRENZE

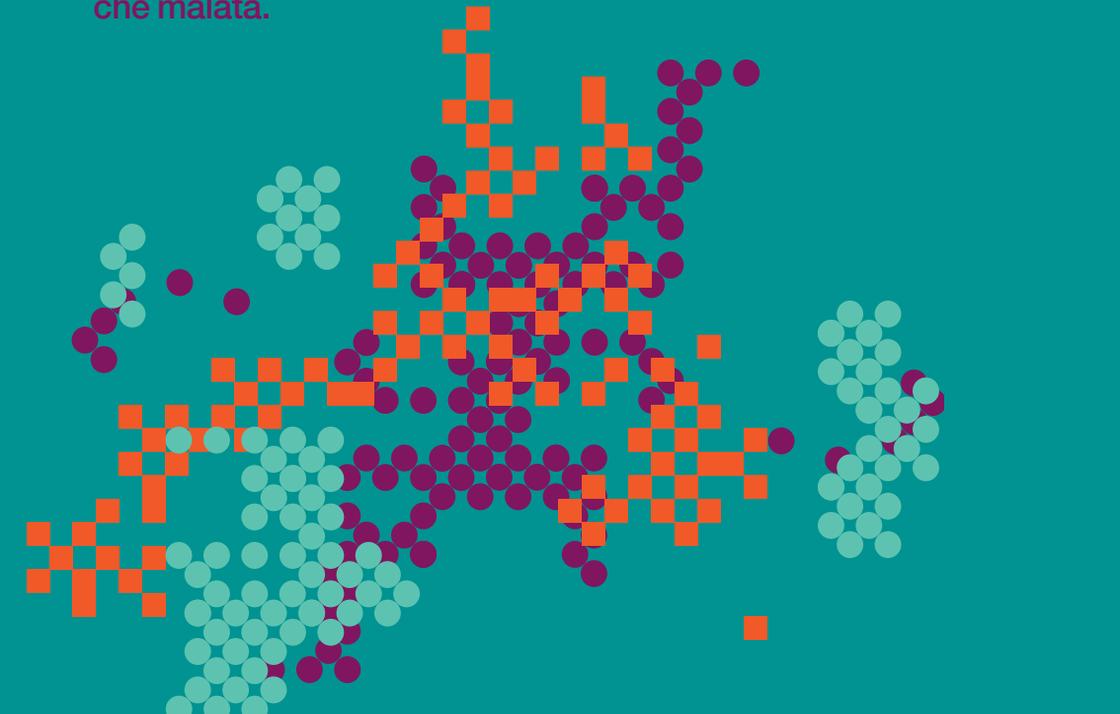
Scuola di  
Scienze della  
Salute Umana

laurea  
triennale

**dietistica**



Il Corso di Laurea (CdL) in Dietistica prepara operatori sanitari competenti che possano svolgere con autonomia e responsabilità tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dei principi dell'alimentazione e della nutrizione in relazione ai bisogni dell'individuo e della collettività. Il profilo professionale del dietista è regolamentato dal Decreto del Ministero della sanità 740/1994 e successive modificazioni ed integrazioni. L'attività del dietista, negli ambiti della promozione della salute, prevenzione cura, e riabilitazione è di natura tecnica, relazionale ed educativa ed è rivolta sia alla popolazione sana che malata.

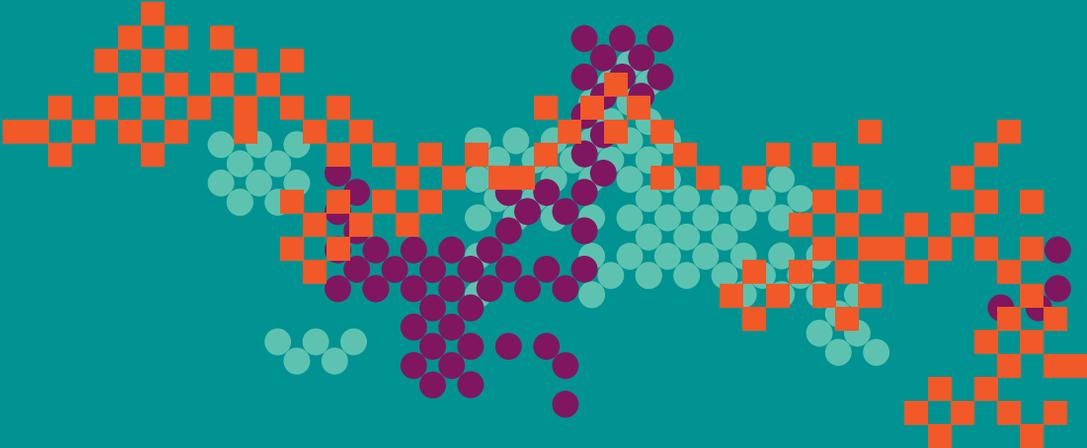




## requisiti di accesso

Per essere ammessi al CdL occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo. Il Corso è a **numero programmato** nazionale. Per iscriversi al CdL in Dietistica lo studente deve superare una prova di ammissione che si svolge di norma all'inizio di settembre, secondo le modalità pubblicate sul sito della Scuola e di Ateneo. Viene richiesta una preparazione di base nelle materie di ambito chimico, biologico, matematico e fisico, cultura generale e logica.

Sulla base dei risultati della prova viene elaborata una graduatoria generale di merito in seguito alla quale, tenuto conto delle opzioni esercitate da parte di ciascun candidato, saranno determinate le singole graduatorie per ogni CdL. Il **Manifesto degli Studi** contiene tutte le norme di Ateneo che riguardano immatricolazioni e iscrizioni, tasse e contributi e agevolazioni, trasferimenti e passaggi di corso e riporta l'offerta formativa di tutto l'Ateneo, per l'anno accademico a cui si riferisce. L'**immatricolazione** è riservata a coloro che superano la prova di ammissione.



# obiettivi

Alla fine del **percorso di studi** gli studenti dovranno essere competenti per tutte le attività finalizzate all'applicazione dei corretti principi dell'alimentazione e della nutrizione negli ambiti della promozione, educazione alla salute e prevenzione, nell'assistenza nutrizionale. I laureati dovranno possedere conoscenze relative a:

- fenomeni biologici, il funzionamento degli organi e apparati, dell'ereditarietà, dei fenomeni fisiologici e fisiopatologici;
- fondamenti della scienza dell'alimentazione, della nutrizione e della dietetica;
- dimensioni psicologiche, sociali ed ambientali correlate all'alimentazione individuale e collettiva;
- problemi di salute individuali e collettivi legati all'alimentazione e alla nutrizione e individuare le risposte adeguate in ambiti educativi, preventivi, terapeutici e riabilitativi;

- fondamenti psicopedagogici delle attività di insegnamento ed apprendimento nella logica dell'educazione alla salute e della formazione;
- principali norme che regolano l'esercizio della professione di dietista e le implicazioni medico - legali ad essa riferite.

Dovranno inoltre approfondire conoscenze relative agli alimenti e alle tecnologie alimentari e alle scienze merceologiche, nonché sviluppare conoscenze legate alla ricerca in ambito nutrizionale e alla dietistica in contesti ospedalieri o territoriali.

I **laureati** al termine del percorso dovranno essere in grado di applicare le conoscenze teoriche e pratiche indicate dal curriculum e dovranno possedere le competenze relative alle funzioni del profilo:

- promozione, educazione alla salute e prevenzione;
- assistenza nutrizionale;
- tutela igienico sanitaria e nutrizionale;
- sicurezza alimentare;
- organizzazione e gestione della ristorazione collettiva.

# Opportunità professionali

Il laureato in Dietistica può svolgere la sua attività professionale in strutture sanitarie, pubbliche o private, in regime di dipendenza o libero professionale. Il dietista è infatti l'**operatore sanitario** competente per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dei principi dell'alimentazione e della nutrizione, compresi gli aspetti educativi e di collaborazione alla attuazione delle politiche alimentari. È un professionista specializzato che promuove e cura l'alimentazione e la nutrizione nelle varie situazioni fisiologiche (diverse fasce di età, gravidanza, allattamento, sport) e patologiche. Collabora con i servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione delle aziende sanitarie per la tutela dell'aspetto igienico sanitario e partecipa a gruppi di lavoro multidisciplinare. È anche in grado di sviluppare attività di ricerca finalizzate alla produzione di nuove conoscenze per il miglioramento continuo della qualità.

In particolare il **Dietista**:

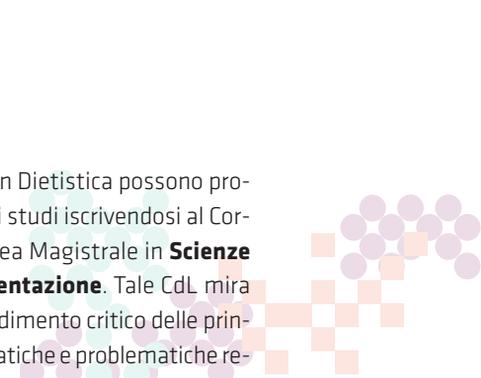
- promuove e diffonde la cultura di una sana e sostenibile alimentazione nella collettività e nel singolo;
- progetta e realizza interventi di promozione alla salute, di prevenzione e di educazione terapeutica;
- effettua interventi di sorveglianza e di assistenza nutrizionale identificando e valutando i bisogni del paziente/famiglia/gruppo, effettuando una diagnosi dietetica sul paziente/comunità, pianificando l'intervento dietetico con obiettivi pertinenti, realistici e condivisi, monitorando e valutando gli esiti;
- collabora alla tutela igienico sanitaria e nutrizionale e gestisce e coordina la ristorazione collettiva;
- svolge attività di auto-formazione, e di formazione nei confronti di studenti, neoassunti, discenti in generale per contenuti e abilità di sua competenza.

# tirocinio e stage

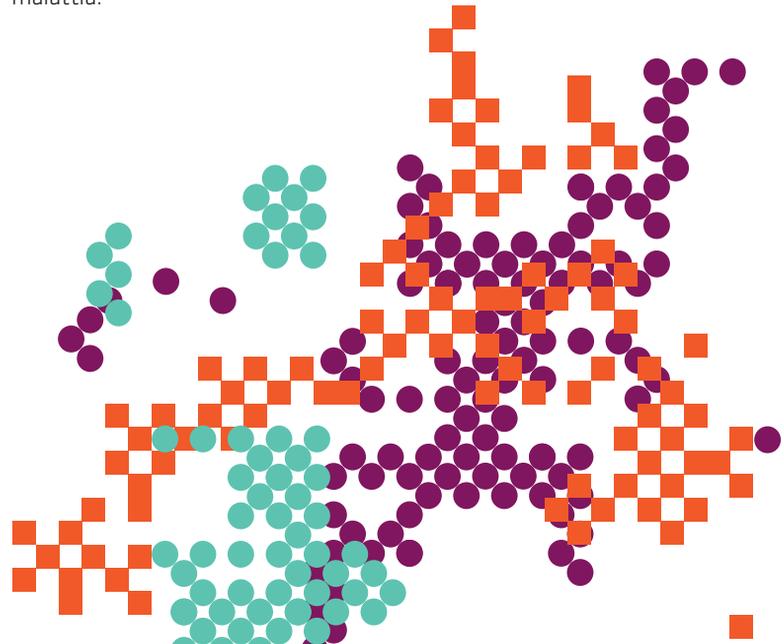
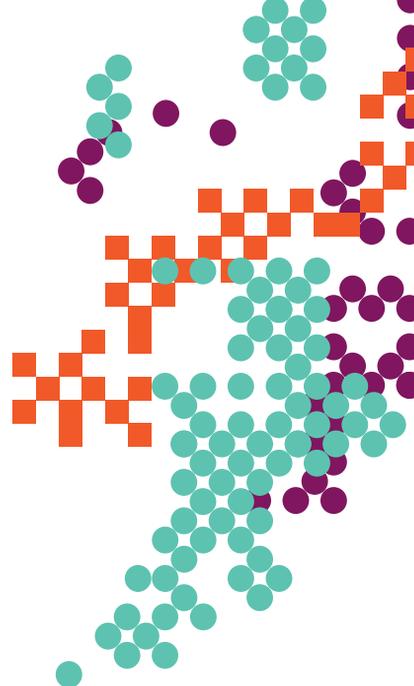
Il **percorso formativo** prevede insegnamenti teorico-pratici nelle discipline di base e cliniche, tirocini del settore specifico professionale in ambito clinico (intervento nutrizionale per gruppi di pazienti, per pazienti ricoverati, in ambito ambulatoriale, attività specialistica per patologia, nutrizione artificiale, attività di igiene e normativa alimentare e ristorazione ospedaliera), in ambito territoriale (servizio materno-infantile, nutrizione artificiale domiciliare) e all'interno di aree della ristorazione collettiva (mense scolastiche, case di riposo, ecc.). Il tirocinio viene svolto presso **strutture convenzionate** con l'Università: AOU Careggi, AOU Meyer, Azienda USL Toscana Centro, Villa dei Pini, Aziende di Ristorazione Collettiva. Articolazione e organizzazione delle attività formative professionalizzanti sono approvate dal Consiglio di CdL in Dietistica, su proposta del Direttore delle Attività Formative.

Tali attività devono svolgersi attraverso forme di didattica a piccoli gruppi, sotto la responsabilità di un formatore che deve avvalersi di tutor di tirocinio qualificati per la guida dello studente allo scopo di favorire l'apprendimento di competenze necessarie al raggiungimento di una autonomia professionale, decisionale e operativa adeguata allo svolgimento delle funzioni e attività del dietista.

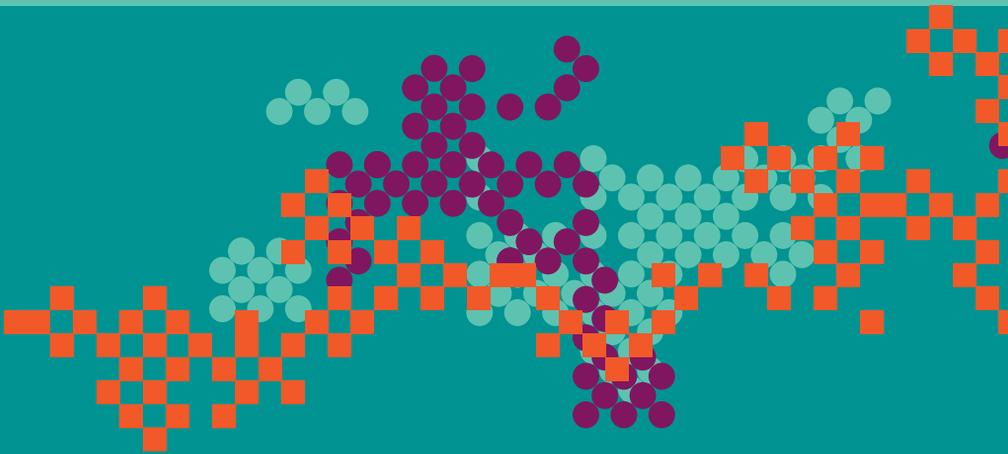
Il tirocinio e le attività di laboratorio hanno **frequenza** obbligatoria, nei tempi e nei modi previsti all'inizio dell'anno accademico. Tutte le attività professionalizzanti si svolgono secondo l'apposito regolamento approvato dal Consiglio di CdL.



# formazione dopo la laurea



I laureati in Dietistica possono proseguire gli studi iscrivendosi al Corso di Laurea Magistrale in **Scienze dell'Alimentazione**. Tale CdL mira all'apprendimento critico delle principali tematiche e problematiche relative al campo dell'alimentazione, dalla produzione dell'alimento alla sua trasformazione fino al suo utilizzo come terapia e prevenzione di malattia.



## sedi e contatti

### **Centro Didattico Morgagni**

Viale Morgagni, 40-44 | Firenze

### **Segreteria didattica**

segreteria didattica@sc-saluteumana.unifi.it

### **Segreteria studenti**

Viale Morgagni, 40-44 | Firenze  
informa.studenti@unifi.it

*sito*

**[www.dietistica.unifi.it](http://www.dietistica.unifi.it)**

