



SAPIENZA  
UNIVERSITÀ DI ROMA

**PER ESSERE  
PROTAGONISTA DEL  
TUO FUTURO**



RIETI  
PALAZZO ALUFFI  
VIA CINTIA 106



**DIETISTICA**

**FACOLTA' DI MEDICINA**

POLO UNIVERSITARIO DI RIETI



SAPIENZA  
UNIVERSITÀ DI ROMA



# DIETISTICA

## OBIETTIVI

Il Corso di Laurea risponde alla necessità di formare il Dietista che, secondo le normative vigenti (profilo professionale D.M. 744 del 1994) è l'operatore 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** nel rispetto della normativa vigente.

## SBOCCHI PROFESSIONALI

Il dietista può lavorare autonomamente nei **soggetti sani**, **elaborare le diete prescritte dal medico**, **collaborare in un team** nel trattamento dei disturbi del comportamento alimentare, svolgere **attività di educazione alimentare**.

Il laureato ha accesso all'impiego in strutture del SSN, enti pubblici (amministrazioni comunali, provinciali, regionali), strutture private (aziende di ristorazione, industrie alimentari, strutture sanitarie private), laboratori di ricerca.

Il laureato in Dietistica può svolgere inoltre attività libero-professionali presso strutture sanitarie pubbliche o private,.

## PERCORSO FORMATIVO

**Primo anno:** scienze di base e i concetti fondamentali di chimica degli alimenti, microbiologia e biochimica della nutrizione,.

**Secondo anno:** condizioni fisiologiche e patologiche che sono in grado di influire sullo stato di nutrizione, elementi necessari per una corretta valutazione nutrizionale, aspetti psicologici dei disturbi del comportamento alimentare, valutazione della qualità degli alimenti e della catena di produzione dei prodotti alimentari, aspetti igienico-preventivi.

**Terzo anno:** sviluppo di programmi nutrizionali specifici e personalizzati in relazione a varie patologie nonché per interventi di educazione nutrizionale sulla popolazione.

**Attività di tirocinio** distribuite nei tre anni di corso prevedono frequenze in strutture di ristorazione collettiva, ambulatori e reparti dedicati alla nutrizione clinica dove sarà possibile mettere in pratica le conoscenze e competenze acquisite nella valutazione dello stato di nutrizione e nella elaborazione di piani alimentari per singoli e collettività

