Roma, 26 aprile 2022 Al Direttore Generale

Dell’A.O. Ospedali Riuniti “Villa Sofia - Cervello” di Palermo

Dott. Walter Messina

[segreteriadirezionegenerale@ospedaliriunitipalermo.it](mailto:segreteriadirezionegenerale@ospedaliriunitipalermo.it)

Alla Referente del Progetto PSN 2018

Dott.ssa Isabella Nardi

[lungodegenza@ospedaliriunitipalermo.it](mailto:lungodegenza@ospedaliriunitipalermo.it)

**Oggetto:** Competenze del Biologo Nutrizionista e SSN.

E’ pervenuta a nostra conoscenza la nota dell’Ordine dei Tecnici Sanitari di Radiologia Medica e delle Professioni Sanitarie Tecniche, della Riabilitazione e della Prevenzione della Provincia di Palermo del 05/01/2022, Prot.: 68/2022 avente ad oggetto la richiesta di rettifica della selezione pubblica per titoli e colloquio per il conferimento di una borsa di studio per n.1 Nutrizionista per un progetto di ricerca dal titolo: “Studio di intervento riabilitativo di recupero funzionale, sociale, psicologico del paziente in lungodegenza” proposto dalla Dott.ssa Isabella Nardi della U.O.C. di Lungodegenza in riferimento alla quale appare necessario rappresentare tutto quanto segue.

Tale nota peraltro richiama espressamente il documento di posizionamento “Competenze professionali del dietista”, di accompagnamento al lavoro edito dalla Federazione nazionale, già oggetto di precisa e puntuale contestazione da parte dello scrivente.

Anzitutto prima di entrare nel merito delle legittime competenze del biologo, preme evidenziare la gravità di quanto contenuto nella sopracitate note con le quali non ci si limita a rappresentare, approfondire e precisare le competenze della categoria che rappresenta, ma si va oltre le attribuzioni conferite dalle norme vigenti agli ordini professionali, arrogandosi funzioni che non appartengono a tali enti sussidiari, andando a ledere in forma grave le prerogative e le legittime competenze che la legge attribuisce ai biologi, e ciò con una serie di affermazioni che potrebbero indurre i destinatari a considerazioni erronee e fuorvianti.

Non è evidentemente intenzione di questo Ordine accreditare la prevalenza della professione di biologo, rispetto a quella di dietista, o la maggiore dignità dell’una a scapito dell’altra, ma solo di chiarire i reciproci confini nel campo della nutrizione umana e ciò alla luce dell’improvvido intervento del suddetto ordine.

Seppure non vi sia dubbio che anche i dietisti siano compresi nel novero delle professioni sanitarie ad opera della legge 3/2018, unitamente a tutte le professioni infermieristiche, tecnico-sanitarie e della prevenzione, caratterizzate da corso di laurea triennale abilitante, con le competenze definite dal D.M. 14 settembre 1994, n.744, è chiaro che la normativa vigente attribuisce a ciascuna di esse competenze specifiche, talvolta integrabili nel più ampio contesto dell’assistenza sanitaria, e che tra esse possono esservi differenze ontologiche, che possono riguardare anche il grado di autonomia che la legge accorda a ciascuna.

Preme anzitutto precisare che le competenze del biologo in materia di nutrizione umana discendono da una norma di Legge ordinaria, ovvero dalla Legge n.396/67, che per il rango di norma primaria non può essere posta in discussione. Si noti che non esistono norme di uguale rango per alcuna altra professione.

Nel merito, si rende necessario significare che il biologo nutrizionista è il professionista sanitario competente per la valutazione dello stato e del fabbisogno nutrizionale ed energetico degli individui sani o con patologie già diagnosticate e per l’elaborazione e determinazione di profili nutrizionali, al fine di favorire un miglioramento dello stato di salute della persona cui è rivolta la prestazione.

Il biologo nutrizionista è una professione di livello dirigenziale, similmente a quella medica, che svolge la propria attività professionale in piena autonomia.

Si evidenzia inoltre che nel SSN i biologi specialisti in Scienze dell'Alimentazione sono pertanto inquadrati come dirigenti sanitari, con l’applicazione del relativo contratto della dirigenza.

Dal sopra delineato quadro normativo ne discende con chiarezza che il biologo nutrizionista è un dirigente che svolge la propria attività professionale in piena autonomia decisionale.

A conferma di quanto sopra, appare utile richiamare l’interpretazione offerta dal Consiglio Superiore della Sanità, organo terzo e al di sopra delle parti, che con parere del 12 aprile 2011, ha espressamente stabilito che:

*“a) Mentre il* ***medico-chirurgo*** *può, ovviamente, prescrivere diete a soggetti sani e a soggetti malati, è corretto ritenere che il* ***biologo*** *possa elaborare e determinare diete nei confronti sia di soggetti sani, sia di soggetti cui è stata diagnosticata una patologia, solo previo accertamento delle condizioni fisio-patologiche effettuate dal medico-chirurgo.*

*b) Il* ***biologo*** *può autonomamente elaborare profili nutrizionali al fine di proporre alla persona che ne fa richiesta un miglioramento del proprio ‘benessere’, quale orientamento nutrizionale finalizzato al miglioramento della salute. In tale ambito può suggerire o consigliare integratori alimentari, stabilendone o indicandone anche le modalità di assunzione.*

*c) Il* ***dietista****, profilo professionale dell’area tecnico-sanitaria, individuato dal D.M. 14 settembre 1994, n. 744, ex art. 6, comma 3, del D. Lgs. 502/92, ‘svolge la sua attività professionale in strutture pubbliche o private, in regime di dipendenza o libero professionale’ e, in particolare, in collaborazione con il medico ai fini della formulazione delle diete su prescrizione medica”*

In tale contesto è utile ricordare che il Biologo nutrizionista può:

- autonomamente determinare ed elaborare diete nei confronti di soggetti sani, al fine di migliorarne il benessere e, solo previo accertamento delle condizioni fisiopatologiche effettuate dal medico chirurgo, a soggetti malati.

- determinare diete ottimali per collettività (mense aziendali, gruppi sportivi etc.) in relazione alla loro composizione ed alle caratteristiche dei soggetti;

- determinare diete speciali per particolari accertate condizioni patologiche in ospedali, nosocomi etc.;

- predisporre tabelle dietetiche, verificare e controllare la qualità nutrizionale dei pasti forniti e fornire consulenza sui capitolati per i servizi di ristorazione;

- consigliare integratori alimentari qualora la dieta non sia sufficiente a soddisfare i fabbisogni energetici e nutrizionali stabilendone o indicandone anche le modalità di assunzione;

- progettare e attuare programmi di educazione alimentare finalizzati alla diffusione delle conoscenze di stili alimentari corretti attraverso l’impiego di tecniche e strumenti propri dell’informazione e dell’educazione alimentare;

- effettuare consulenza dietetico-nutrizionale: prevenzione, trattamento ambulatoriale, terapia di gruppo per fasce di popolazione a rischio, rapporti di collaborazione e consulenza con strutture specialistiche, medici specialisti e di medicina generale.

- collaborare alle procedure di accreditamento e di sorveglianza di laboratori e strutture sanitarie, per quanto riguarda la preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti;

- supervisionare ed effettuare controlli di qualità degli alimenti;

- collaborare a programmi internazionali di formazione e di assistenza sul piano delle disponibilità alimentari e della nutrizione in aree depresse e in situazioni di emergenza.

E a tal fine, il Biologo nutrizionista deve acquisire specifica professionalità ed adeguate conoscenze nelle materie attinenti la professione. In particolare, per svolgere l’attività professionale nell’ambito della nutrizione il Biologo deve avere conoscenze adeguate nei seguenti ambiti:

- composizione chimica degli alimenti, proprietà strutturali e funzionali dei nutrienti e dei non-nutrienti, modificazioni nutrizionali determinate dai processi produttivi e tecnologici,

- meccanismi biochimici e fisiologici della digestione, dell’assorbimento e dei processi metabolici che coinvolgono i nutrienti e gli anti-nutrienti; effetti metabolici della malnutrizione e di un’alimentazione sbilanciata;

- regolazione ormonale degli stimoli di fame e sazietà e risposte ormonali indotte dall'alimentazione;

- interazioni tra genetica/genomica e nutrizione;

- segni identificativi e conseguenze della malnutrizione sulla salute dell’individuo;

- tecniche e metodi per la valutazione della composizione corporea e del dispendio energetico;

- principali tecniche per la valutazione dello stato di nutrizione e interpretazione dei risultati;

- biodisponibilità, funzioni ed effetti collaterali degli integratori;

- legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per quanto riguarda la commercializzazione e il controllo degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari;

- principali tecnologie industriali applicate alla preparazione degli alimenti, di integratori alimentari e di alimenti per particolari esigenze nutrizionali;

- definizione della qualità nutrizionale e apporto energetico dei singoli alimenti e dei fattori che influenzano la biodisponibilità dei macro e dei micronutrienti;

- influenza degli alimenti su benessere, tutela della salute e prevenzione;

- livelli di sicurezza, in relazione a dosi giornaliere accettabili, rischio valutabile nell’assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta;

- documenti di riferimento nazionali ed internazionali relativi alle raccomandazioni nutrizionali per la popolazione sana (LARN, DRVs, DRI, indicazioni OMS)

- linee guida, nutrizionali, approvate dal Ministero della salute e/o da società scientifiche accreditate, per la prevenzione e il trattamento delle principali patologie cronico-degenerative o per specifiche popolazioni (età evolutiva, età geriatrica, gravidanza e allattamento, vegani, sportivi etc.)

- tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e strategie di sorveglianza nutrizionale;

- politiche alimentari nazionali ed internazionali.

Si ritiene inoltre utile evidenziare le responsabilità professionali connesse all’attività professionale. Al riguardo, il Biologo:

- organizza e coordina le attività specifiche relative all’alimentazione in generale, alla nutrizione umana e alla dietetica in particolare per l’area clinica cui è assegnato; coordinando le attività dell’eventuale team nutrizionale presente;

- collabora con gli organi preposti alla tutela dell’aspetto igienico sanitario del servizio di alimentazione; in particolare può essere invitato a collaborare nell’identificazione di agenti patogeni (infettanti ed infestanti) dell’uomo, degli animali e delle piante; nell’identificazione degli organismi dannosi alle derrate alimentari e all’individuazione dei mezzi di lotta; nel controllo e studi di attività, sterilità, innocuità di insetticidi, anticrittogamici, antibiotici, vitamine ormoni, enzimi, sieri, vaccini, medicamenti in genere, radioisotopi; nell’identificazione e controllo di merci di origine biologica;

- elabora, formula ed attua le diete in autonomia e ne controlla l’accettabilità da parte del paziente;

- compila il MUST o altri test di screening validati scientificamente (MNA/FAACT/PG-SGA) e valuta eventuali incoerenze dalle indicazioni automatizzate ottenute; comunica tempestivamente al medico curante problematiche di ordine clinico, quali ad esempio l’opportunità di implementazione di ausili per la nutrizione artificiale;

- suggerisce o consiglia integratori alimentari, stabilendone o indicandone anche le modalità di assunzione;

- collabora con il logopedista, dal quale acquisisce informazioni in relazione alle capacità di masticazione e di deglutizione del paziente, essenziali per la definizione delle consistenze dei profili nutrizionali;

- collabora con altre figure al trattamento multidisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare;

- svolge attività didattiche, educative 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 paziente;

- partecipa alla progettazione, analisi, organizzazione e sviluppo di programmi e progetti di ricerca in collaborazione con l’area clinica e le divisioni scientifiche promuoventi;

- effettua controlli quali-quantitativi rispetto alla composizione dei pasti consegnati ai degenti, in relazione alle diete prescritte;

- effettua controlli per la verifica del piano HACCP presso i locali destinati alla preparazione e somministrazione dei pasti secondo la norma (Reg. CE 852/2004 – D.Lgs 193/2007)

Inoltre:

- gestisce la documentazione cartacea ed informatizzata dei pazienti nel rispetto della normativa vigente in materia di privacy;

- aggiorna e compila la modulistica specifica del servizio in cui opera.

Infine, per definire questo ampio quadro sulla professionalità, è necessario porre l’accento sulle competenze professionali e sulle capacità/abilità professionali del Biologo connesse allo svolgimento del proprio lavoro e più in particolare:

- capacità di condurre l’anamnesi alimentare e ponderale del paziente, eventualmente tramite l’ausilio di atlante degli alimenti e diario alimentare specificamente strutturato;

- capacità di rilevare i parametri antropometrici: peso, altezza (con statimetro meccanico o digitale e con misura indiretta dell’avambraccio) indice di massa corporea (eq. classica e eq. Di Trefethen), circonferenze;

- capacità di interpretazione di analisi ematochimiche e delle urine per la valutazione dello stato e del fabbisogno nutrizionale (albuminemia, funzione renale, epatica, tiroidea, dosaggi di vitamine ed elettroliti, glicemia, lipidemia, omocisteinemia);

- capacità di interpretazione degli esiti forniti dal medico specialista (es. endocrinologo, gastroenterologo, allergologo);

- conoscenza delle principali equazioni per la determinazione del metabolismo basale (Harris Benedict, Schofield, Katch e McArdle);

- capacità di utilizzo della tecnica della plicometria per la determinazione del tessuto adiposo sottocutaneo ed eventualmente per la determinazione della composizione corporea (eq. di Jackson e Pollock);

- capacità di utilizzo della strumentazione necessaria per analisi bioimpedenziometrica, anche vettoriale, della composizione corporea e per calorimetria indiretta (misurazione del metabolismo basale) al fine di completare la valutazione dello stato e del fabbisogno nutrizionale del paziente, interpretandone i risultati e determinando quindi il profilo nutrizionale più idoneo;

- capacità di ascolto;

- capacità di gestione del colloquio individuale e/o di gruppo attraverso l’impostazione di una relazione empatica e una comunicazione assertiva con il paziente, in relazione alle sue esigenze e alle sue eventuali problematiche di salute, avvalendosi anche della documentazione fornita da altri professionisti (es. medico, psicologo);

- capacità di gestione di eventuali familiari implicati nella presa in carico del paziente

- capacità di organizzazione di percorsi di educazione alimentare;

- capacità di stesura di diete personalizzate per soggetti sani o cui sia stata diagnosticata una patologia;

- capacità di stesura di schemi dietetici per gruppi di soggetti sani/malati (es. sportivi, donne in gravidanza, bambini, adolescenti);

- capacità di utilizzo delle curve di crescita;

- propensione al lavoro d’equipe (monoprofessionale e multidisciplinare) e al controllo della conflittualità;

- attitudine alla risoluzione di problemi tecnici e organizzativi;

- abilità nell’individuare risorse utili e creare reti professionali;

- capacità organizzative e di coordinamento di équipe nutrizionali multiprofessionali.

Distinti saluti.

Il Presidente

Sen. Dr. Vincenzo D'Anna