

Il Biologo Nutrizionista

VADEMECUM *per la professione*

A cura di:
Pierluigi Pecoraro e Gianni Zocchi



Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Biologi

Presidente Ermanno Calcatelli
Vice Presidente Antonio Costantini
Tesoriere Pietro Sapia
Segretario Luciano Oscar Atzori

Consiglieri: Pierluigi Pecoraro
Domenico Luca Laurendi
Pietro Miraglia
Franco Scicchitano
Gianni Zocchi

CONSIGLIERE	DELEGA
P. SAPIA	TUTELA BENI CULTURALI
A. COSTANTINI	DELEGAZIONI
L. O. ATZORI	ISTRUZIONE
F. SCICCHITANO	AMBIENTE E TERRITORIO
P. PECORARO	NUTRIZIONE
D. L. LAURENDI	IGIENE, SICUREZZA E QUALITÀ
G. ZOCCHI	RAPPORTI CON L'UNIVERSITÀ - MIUR
P. MIRAGLIA	PATOLOGIA CLINICA



*L'uomo è ciò che mangia e per pensare meglio dobbiamo
alimentarci meglio*

(Ludwig Feuerback)



PREMESSA

Care Colleghe, cari Colleghi,

con l'elaborazione del vademecum sulla nutrizione, l'Ordine dei Biologi ha voluto fornire già alcuni anni fa delle linee guida ai biologi che operano in questo settore.

Nell'ambito della nutrizione vi sono fenomeni di abusivismo che danneggiano l'immagine della categoria. Questa tendenza, purtroppo, anziché diminuire tende ad aumentare per alcune norme nazionali estremamente permissive, tra cui l'abolizione del tariffario minimo. Di conseguenza il rapporto qualità/prestazione professionale si è indebolito.

Al riguardo, si rendono necessari interventi urgenti e il Consiglio dell'Ordine ha individuato tre percorsi:

- Riforma dell'esame di Stato;
- Maggiore selezione agli esami di Stato;
- Formazione continua e mirata.

Circa la riforma dell'esame di Stato, il DPR 328/2001 ha introdotto le lauree specialistiche con degli indirizzi formativi ben definiti e con l'introduzione delle lauree magistrali questi indirizzi sono diventati ancora più specifici.

Oggi un laureato che affronta l'esame di Stato sa di potersi confrontare con argomenti che non ha studiato o ha studiato in modo non specifico. Così si rende necessario che la commissione degli esami di Stato sia composta da cinque membri che abbiano competenze negli indirizzi formativi della biologia e delle biotecnologie.

Ciò garantirebbe al candidato di affrontare l'esame su argomenti e tesi che costituiscono il suo patrimonio formativo e contemporaneamente gli consentirebbe l'iscrizione all'Ordine nel settore scelto.

Oggi il biologo iscritto all'Ordine, indipendentemente dalla sua preparazione, può fare il tuttologo cioè operare nella sanità, nella nutrizione, nell'ambiente, nell'igiene e sicurezza alimentare ecc...

Questo potrebbe comportare, in alcuni casi, un'approssimativa qualità della prestazione. Invece noi vorremmo che il laureato in Biologia facesse l'esame di Stato selezionando l'ambito preciso della professione in cui intende operare.

Agli occhi di molti questa posizione potrebbe sembrare eccessivamente selettiva, ma ha



riscontrato il parere favorevole dei referenti dei corsi di laurea in Biologia e Biotecnologie e del CBUI (Collegio Biologi Università Italiane).

In riferimento alla selezione negli esami di Stato, ravvisiamo che in alcuni casi essa sia blandamente permissiva verso chi non possiede una preparazione adeguata, anche per le criticità sopra citate.

Il mercato del lavoro, tuttavia, richiede professionisti altamente qualificati, formati e rispettosi dell'etica e del decoro della professione.

Infine la formazione professionale continua e mirata. Il Governo ha dato agli Ordini il compito di vigilare sulla formazione degli iscritti. Il Consiglio dell'Ordine dei Biologi ha deliberato di favorire la formazione verso tutti gli iscritti e in particolare verso i neo iscritti, facilitandone l'accesso per mezzo della gratuità e dell'offerta di corsi a livello territoriale, coprendo tutta la superficie nazionale.

Il vademecum, in questo disegno formativo, acquista una notevole importanza e l'offriamo in edizione aggiornata.

Dott. Ermanno Calcatelli

Presidente dell'Ordine Nazionale dei Biologi



INTRODUZIONE

A cura di Pierluigi Pecoraro

Eat well and stay well, the Mediterranean way
(Ancel Keys)

Le malattie cardiovascolari, croniche e degenerative, rappresentano il maggiore responsabile del carico complessivo di malattia nell'ambito delle malattie non trasmissibili. L'OMS attualmente attribuisce solo alle malattie cardiovascolari un terzo della mortalità per tutte le cause (15,3 milioni). Una sana e corretta alimentazione rappresenta non solo il primo momento di prevenzione, ma anche una possibilità reale di migliorare lo stato di salute.

Un nutrizionista italiano di Genova, Lorenzo Piroddi, fu tra i primi, nel 1939, a suggerire la connessione tra alimentazione e insorgenza di malattie come diabete, obesità, dislipidemie, ipertensione.

Qualche anno dopo il biochimico americano Ancel Keys notò che gli abitanti di Nicotera e dell'isola di Creta, nonostante il consumo elevato di olio d'oliva e quindi di grassi vegetali, presentavano una bassa incidenza di malattie cardiovascolari. Da questa osservazione scaturì lo studio epidemiologico denominato Seven Countries Study.

Coinvolgendo ben sette paesi, Stati Uniti, Olanda, Grecia, Finlandia, Giappone, Italia ed ex Jugoslavia, furono confrontate le abitudini alimentari di 12.000 persone circa.

La mortalità per malattie cardiovascolari era inferiore nelle popolazioni che vivevano sul bacino mediterraneo rispetto agli abitanti di paesi quali gli Stati Uniti, in cui il consumo di grassi di origine animale come burro, strutto e carne rossa era più elevato.

La conclusione di questa ricerca portò Ancel Keys a definire la dieta mediterranea come lo stile di vita migliore per vivere meglio e più a lungo.

Nel Cilento Keys scopre l'elisir di lunga vita. A Pioppi lavora insieme ad altri studiosi, come Jeremiah Stamler dell'Università di Chicago, il finlandese Martti Karvonen del Seven Countries, l'italiano Flaminio Fidanza. I suoi studi furono al centro del "Primo convegno internazionale di epidemiologia cardiovascolare" che si tenne a Pioppi nel 1969. Keys visse fino a 100 anni, dimostrando così le sue teorie.



È stato insignito nel 2004 della Medaglia al merito alla salute pubblica dello Stato Italiano.

Nel 2010 l'Unesco (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura) ha proclamato la dieta mediterranea patrimonio immateriale culturale dell'umanità.

Cosa si intende con dieta mediterranea

Definire la dieta mediterranea solo come un regime alimentare è riduttivo. La parola "dieta" ha origini greche e sta per "stile di vita", cioè l'insieme delle pratiche, delle rappresentazioni, delle espressioni, delle conoscenze, delle abilità, della cultura e dei saperi con i quali le popolazioni del Mediterraneo hanno creato e ricreato nel corso dei secoli una sintesi tra l'ambiente culturale, l'organizzazione sociale, l'universo mitico e religioso intorno al mangiare.

Con il termine dieta mediterranea ci si riferisce a un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni popolari che vanno dal territorio alla cucina, includendo il rispetto per la stagionalità di verdura e frutta, la pesca, la conservazione, la trasformazione, la preparazione e il consumo di cibo, senza dimenticare la convivialità a tavola.

Gli alimenti della dieta mediterranea

I protagonisti indiscussi della dieta mediterranea sono: olio d'oliva, cereali, frutta fresca, verdure, pesce, legumi, una moderata quantità di latticini e carne, vino rosso. Perché il consumo di questi alimenti giova alla salute?

Olio d'oliva

È la principale fonte di grassi e quindi di energia, con la sua presenza in particolare di acido oleico omega 9, inoltre è importante per l'assorbimento delle vitamine liposolubili (A, D, E e K). L'olio d'oliva è composto da una frazione saponificabile ricca di acidi grassi monoinsaturi come l'acido oleico e polinsaturi come l'acido linoleico, è il capostipite degli acidi grassi della serie omega-6. Gli acidi monoinsaturi sono molto stabili e resistenti al calore e all'ossidazione, favoriscono la fluidità del sangue riducendo i livelli di Ldl circolanti e delle membrane cellulari.

La frazione insaponificabile è ricca in polifenoli, potenti antiossidanti, fitosteroli, che limitano l'assorbimento del colesterolo, e vitamine liposolubili come la vitamina E, che combattendo la formazione dei radicali liberi mantiene l'integrità delle membrane cellulari e così previene l'invecchiamento.

Cereali e derivati

I cereali costituiscono un gruppo di alimenti di cui fanno parte mais, orzo, riso, frumento (grano tenero e duro e farro). Sono un'importante fonte di energia nutritiva e



forniscono tale energia sotto forma di amido, polisaccaride da cui si ricava glucosio dopo il processo digestivo, e sono anche una buona fonte proteica. I cereali integrali sono quelli che mantengono intatti crusca e germe e sono ricchi di fibre che facilitano il transito intestinale e limitano il contatto di alcuni elementi nocivi con la mucosa gastrointestinale, ferro e vitamine del gruppo B.

Molti cereali possono essere macinati per farne diversi tipi di farina. La parte esterna della crusca viene rimossa, questo fa perdere in valori nutrizionali, ma consente un guadagno del grano in resistenza e in gusto.

Le farine sono poi utilizzate per la produzione di pasta, pane e altri prodotti da forno.

Frutta fresca e verdure

Sono alimenti a ridotto potere calorico, ricchi in fibre, acqua, vitamine e minerali. Sono utili per raggiungere il senso di sazietà, senza eccedere nel consumo di altri tipi di alimenti ad alto potere calorico. Le porzioni di frutta e verdura consumate al giorno devono essere cinque. Scegliere sempre frutta e verdura di stagione limita il rischio di assumere con esse sostanze dannose usate in agricoltura, aiuta a preservare la biodiversità e inoltre le qualità organolettiche sono superiori.

Pesce

È un alimento che ha plasmato e determinato la storia dei paesi che si affacciano sul Mediterraneo. È un'ottima fonte di proteine, di acidi grassi essenziali (omega-3) e alcuni sali minerali come fosforo e potassio che regolano gli scambi di sostanze attraverso la membrana delle cellule e quindi condizionano la normale funzionalità di tutte le cellule del nostro organismo.

Particolare attenzione va alla presenza di acidi grassi omega-3, definiti essenziali in quanto il nostro organismo non è in grado di produrli, e devono quindi essere necessariamente assunti con la dieta. A partire dall'acido linolenico si ottengono gli analoghi della serie omega-3.

Il consumo di omega-3 protegge il sistema cardiovascolare, diminuendo il rischio di malattie coronariche, ipertensione, aterosclerosi, trombosi.

Hanno effetti antitrombotici in quanto inibiscono l'aggregazione piastrinica, sostituendosi all'acido arachidonico si ha la produzione del trombossano A3 privo di effetti aggreganti e debole vasocostrittore ed effetti antidislipidemiche, in quanto riducono l'espressione dell'ApoB100 delle Ldl.

Legumi

Spesso denominati la "carne dei poveri", hanno una duplice funzione, sia per la presenza di carboidrati a lento assorbimento, sia per la buona quota proteica che possiedono. L'associazione di cereali e legumi è completa dal punto di vista proteico, poiché fornisce all'organismo tutti gli aminoacidi essenziali di cui abbiamo bisogno. I legumi hanno



discrete quantità di sali minerali, alcune vitamine e fibra alimentare, che aiuta a raggiungere il senso di sazietà. Inoltre contribuiscono a modulare la risposta glicemica del pasto.

Latticini e carne

Quanto alla carne, si tende a preferire la bianca alla rossa. È ricca in proteine, grassi la cui quota dipende dal tipo di allevamento e provenienza dell'animale, vitamine e sali minerali. Il latte è un'ottima fonte di proteine, sali minerali e vitamine.

Vino

L'attenzione va alla presenza di antiossidanti come il resveratrolo e la quercitina. Queste sostanze sono importanti perché hanno il potere di proteggere le proteine, lipidi e acidi nucleici delle cellule dall'attacco dei radicali liberi. Ovviamente non è possibile inseguire un obiettivo anti-radicalico o comunque protettivo esauriente, perché coinciderebbe con una quantità di alcool eccessiva. Resta pertanto valido il concetto che un buon bicchiere di vino rosso può contribuire ad esercitare azioni favorevoli non solo alla riduzione di rischi cardiovascolari, ma anche al miglioramento del quadro lipidico, del bilancio emostatico, della pressione arteriosa, della sensibilità insulinica, del livello di colesterolo Hdl.

La dieta mediterranea implica anche la provenienza e l'origine degli alimenti e il rispetto per la biodiversità del territorio. Ogni alimento, quindi, ha degli effetti benefici sulla salute, nel momento in cui il consumo di questi è adeguato e porzionato nelle giuste quantità, atte a soddisfare i bisogni energetici e nutritivi dell'organismo. È il caso dell'olio d'oliva, dove un abuso è spesso correlato a dislipidemie, o ancora dei carboidrati, in cui un consumo eccessivo è associato all'obesità.

È fondamentale sottolineare che tutti i pasti di una giornata, cominciando dalla prima colazione, pranzo, cena e spuntini, devono essere equilibrati, cioè contenere tutti i nutrienti di cui abbiamo bisogno, traguardo che si può raggiungere facilmente con un'alimentazione il più possibile variata come ci indica proprio la dieta mediterranea. Attenzione sempre alle quantità, ma soprattutto all'equilibrio dei nutrienti che apportano energia, rispettando in particolare le seguenti proporzioni: 55-60% dell'energia dai carboidrati, 12-15% dalle proteine, 25-30% dai grassi.

Negli ultimi anni, alcuni lavori di recensioni e di metanalisi, pubblicati su riviste prestigiose, hanno confermato la solidità scientifica della dieta mediterranea quale stile alimentare per la prevenzione delle malattie metaboliche, cardiovascolari e tumorali.

Possiamo anche affermare, con certezza, che la dieta mediterranea può essere un utile strumento per ridurre il peso corporeo, con moderata restrizione calorica associata con l'attività fisica.



Proprio su questo ultimo aspetto, vale la pena ricordare che in Italia e nel mondo il numero di persone in sovrappeso e obese è in continua crescita, assumendo i connotati di una vera epidemia.

Proprio per questo il Ministero della Salute, dal 2008 a oggi, sta monitorando lo stato di nutrizione dei nostri bambini attraverso lo studio “OKkio alla Salute”, che ha quindi la finalità anche di trovare le cause di questo fenomeno e proporre soluzioni adeguate. Alcuni programmi specifici sulla promozione della sana alimentazione e sull’incremento dell’attività fisica sono già in atto in tutte le regioni del nostro paese con un programma dedicato, “Guadagnare Salute”, che coinvolge molte istituzioni, sanità, scuola, enti, ecc., con l’obiettivo e l’auspicio che attraverso azioni sinergiche si possa arginare e ridurre l’obesità. Come tutti gli interventi di sanità pubblica, i tempi necessari per addivenire a un miglioramento dello stato di salute della popolazione sono abbastanza lunghi, ma al tempo stesso coinvolgeranno un gran numero di persone.

Anche la refezione scolastica e le ristorazioni collettive rientrano negli obiettivi delle politiche sanitarie, al fine di promuovere una sana e corretta alimentazione. Proprio la refezione scolastica diventa un primo momento educativo, da un punto di vista nutrizionale, incentrato sulla promozione della dieta mediterranea.

Volgere uno sguardo al passato potrebbe aiutarci, con la consapevolezza delle evidenze scientifiche che confermano come la dieta mediterranea “vera” sia l’unico modello nutrizionale in grado di aiutare le persone a migliorare il proprio stato di salute.



LINEE GUIDA PER LA PROFESSIONE



ASPETTI GIURIDICI DELLA PROFESSIONE DI BIOLOGO NUTRIZIONISTA

1) NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Legge 396/67 G.U. n° 149 16.06.1967
DPR 328/2001 G.U. n° 190 suppl. ord. 17.08.2001
DM n. 362 del 22.07.1993 G.U. n° 219 17.09.1993

2) LA PROFESSIONE NELLA NORMATIVA

Legge 396/67

Art. 3: Individua l'oggetto della professione al comma b)
.....Omissis.....
b): valutazione dei bisogni nutritivi ed energetici dell'uomo,
degli animali e delle piante
.....Omissis.....

DPR 328/2001

Art. 31: **definisce e caratterizza** l'attività professionale del biologo iscritto
.....Omissis.....
h): Problemi di genetica dell'uomo, degli animali e delle piante e
valutazione dei loro bisogni nutritivi ed energetici
.....Omissis.....
Sez. A
Introduce la classe di laurea 69 s (definita 61 m dal DM 16.3.07):
Scienze della Nutrizione Umana

DM 362 del 22.07.1993

Il DM **prevede le singole prestazioni professionali**

emanato dal **Ministero di Grazia e Giustizia** di concerto con il
Ministero della Sanità

corredato con parere favorevole del **Consiglio di Stato** in adunanza generale
del 28.01.1993.



3) APPLICAZIONE DELLA NORMATIVA

La “valutazione dei bisogni nutritivi” è qualificata dalla legge stessa come oggetto della professione:

*ne deriva che il risultato della valutazione dei bisogni nutritivi può rivolgersi al cliente nella forma **elaborazione/determinazione/prescrizione di una dieta** che il medesimo deve rispettare per il conseguimento dei fini che si prefigge.*

La legge istitutiva, il DM del Ministero di Grazia e Giustizia e il DPR 328/2001

Abilitano il biologo

- *ad eseguire valutazioni dei bisogni nutritivi ed energetici*
- *a prescrivere conseguentemente le opportune diete.*

Ne segue che: il biologo è l'**unico professionista** a favore del quale esistono precise **norme di rango legislativo** che riconoscono la sua competenza

- a valutare i bisogni nutritivi ed energetici dell'uomo
- a prescrivere le conseguenti diete.

4) GIURISPRUDENZA AMMINISTRATIVA

Consiglio di Stato

La **sentenza del Consiglio di Stato**, Sez. V, del 16.11.2005 n. 6394, in Foro Amm. Cons. St., 3305 ha stabilito che *contribuisce a dare fondamento alle competenze del biologo il decreto del Ministero di Grazia e Giustizia n. 362/93.*



COMPETENZE E RUOLO DEL BIOLOGO NUTRIZIONISTA

Il nutrizionista biologo, è abilitato all'esercizio della professione con specifiche competenze

Il DM 16 marzo 2007 in G.U. n. 152 del 3/7/2007 determina le nuove classi di Laurea Magistrale e a proposito della classe 61 m, Scienze della Nutrizione Umana, dichiara:

OBIETTIVI FORMATIVI E QUALIFICANTI

I laureati nei corsi di laurea magistrale della classe devono:

- possedere una solida conoscenza delle proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti presenti negli alimenti e delle modificazioni che avvengono durante i processi tecnologici;
- *conoscere specificatamente i meccanismi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento e i processi metabolici a carico dei nutrienti e riconoscere gli effetti dovuti alla malnutrizione per eccesso e per difetto;*
- *conoscere le tecniche ed i metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico;*
- *conoscere ed essere in grado di applicare le principali tecniche di valutazione dello stato di nutrizione e saperne interpretare i risultati;*
- *conoscere la biodisponibilità, inclinazioni ed effetti collaterali degli integratori;*
- conoscere la 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;
- conoscere le principali tecnologie industriali applicate alla preparazione di integratori alimentari e di alimenti destinati ad alimentazioni particolari; essere in grado di definire la qualità nutrizionale e l'apporto energetico dei singoli alimenti e di valutare i fattori che regolano la biodisponibilità dei macro e dei micronutrienti;



- *conoscere l'influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie, nonché i livelli di sicurezza, le dosi giornaliere accettabili ed il rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta;*
- *conoscere le tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e le strategie di sorveglianza nutrizionale su popolazioni in particolari condizioni fisiologiche, quali gravidanza, allattamento, crescita, senescenza ed attività sportiva;*
- *conoscere le problematiche relative alle politiche alimentari nazionali ed internazionali.*

I principali sbocchi occupazionali previsti dai corsi di laurea magistrale della classe sono attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione, della nutrizione e delle relative normative vigenti, utilizzando le nuove tecnologie applicate all'alimentazione e nutrizione umana e interpretandone i dati al fine di valutare la qualità nutrizionale, la sicurezza, l'idoneità degli alimenti per il consumo umano, la malnutrizione in eccesso o in difetto nell'individuo e nelle popolazioni.

..... omissis

Questi laureati potranno svolgere tali attività solo se iscritti
all'Ordine Nazionale dei Biologi, cioè in qualità di
biologi nutrizionisti



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 dello stato di salute. In tale ambito può suggerire o consigliare integratori alimentari, stabilendone o indicandone anche le modalità di assunzione.



ASPETTI SPECIFICI DELL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE

1) IDENTITÀ DEL PROFESSIONISTA

Il nutrizionista biologo, è abilitato all'esercizio della professione ed iscritto all'Ordine Nazionale dei Biologi.

L'iscrizione all'Ordine conferisce
il titolo giuridico per svolgere la professione.

Il possesso di **Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, Master, Attestati di corsi di formazione**

*sono titoli culturali e formativi che consentono di
svolgere con più competenza la professione.*

2) AMBITO PROFESSIONALE DEL BIOLOGO NUTRIZIONISTA

- 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 dello stato di salute. In tale ambito può suggerire o consigliare integratori alimentari, stabilendone o indicandone anche le modalità di assunzione;
- Determinazione delle *diete ottimali per mense aziendali, collettività, gruppi sportivi* etc. in relazione alla loro composizione ed alle caratteristiche dei soggetti;
- Determinazione di *diete speciali* per particolari accertate condizioni patologiche in ospedali, nosocomi, ecc...;
- Consigliare integratori alimentari qualora la dieta non sia sufficiente a soddisfare i bisogni energetici nutritivi.

*Il biologo nutrizionista
può svolgere la professione in totale autonomia.*



3) BIOLOGO NUTRIZIONISTA E SSN (Sistema Sanitario Nazionale)

La legge quadro sull'organizzazione del Sistema Sanitario Nazionale, n. 502 del 1992 e successive modifiche ed integrazioni, include il **biologo quale profilo professionale che opera in sanità**.

La tutela della salute come diritto fondamentale dell'individuo ed interesse della collettività è garantita, nel rispetto della dignità e della libertà della persona umana, attraverso il Servizio Sanitario Nazionale, quale complesso delle funzioni e delle attività assistenziali dei Servizi sanitari regionali e delle altre funzioni e attività svolte dagli enti e istituzioni di rilievo nazionale, nonché delle funzioni conservate allo Stato dal medesimo decreto.

La stessa legge prevede l'istituzione in tutte le AASSLL (Aziende Sanitarie Locali) del **Dipartimento di Prevenzione**, il quale è una struttura operativa dell'unità sanitaria locale che garantisce la tutela della salute collettiva, perseguendo obiettivi di promozione della salute, prevenzione delle malattie e delle disabilità, miglioramento della qualità della vita.

In base alla definizione dei livelli essenziali di assistenza, il dipartimento di prevenzione garantisce le funzioni di prevenzione collettiva e sanità pubblica anche a supporto dell'autorità sanitaria locale tra cui – **tutela igienico-sanitaria degli alimenti** -, – **sorveglianza e prevenzione nutrizionale**-.

Tali funzioni sono esplicitate attraverso le strutture organizzative, Servizi o Unità Operative, tra cui quella dedicata all' **Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**.

In particolare il DM del Ministero della Salute n. 185 del 1998 definisce, nell'ambito dei Servizi di Igiene degli alimenti e della Nutrizione, due **Aree Funzionali** una dedicata all' **Igiene degli Alimenti e Bevande**, l'altra all' **Igiene della Nutrizione**, prevedendo tra l'altro la dotazione organica in riferimento alla popolazione afferente alla Azienda Sanitaria.

Le norme concorsuali che regolano l'accesso del biologo al SSN sono i DPR n. 483 e n. 484 del 1997. Ricordando che tra i requisiti di accesso è prevista la specializzazione, si evidenzia come la **Disciplina concorsuale – Igiene degli Alimenti e della Nutrizione** -, ricompresa nell'Area di Sanità Pubblica, sia prevista per i profili professionali di medico, **biologo** e chimico.

Il DPR 484/97 relativo ai concorsi per ex primari, attuali direttori di **Strutture Complesse**, prevede, tra l'altro, la possibilità per il **biologo** di poter concorrere al suddetto incarico, nell'ambito della disciplina **Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**, con obbligo da parte delle Aziende Sanitarie di bandire concorsi con pluralità di accesso per tutti quei profili professionali che ne hanno i requisiti.



In pratica il **biologo nutrizionista, dirigente sanitario**, afferente all' Area Funzionale di Igiene della Nutrizione, eroga le seguenti prestazioni: Sorveglianza Nutrizionale, Educazione Alimentare, Nutrizione Collettiva, Dietetica Preventiva.

Sorveglianza Nutrizionale

Raccolta di dati epidemiologici, *rilevazione dello stato nutrizionale* per gruppi di popolazione e dei consumi e delle abitudini alimentari.

Educazione Alimentare

Interventi di prevenzione nutrizionale per la diffusione delle conoscenze di stili alimentari corretti e protettivi alla popolazione generale e per gruppi di popolazione con l'utilizzo di tecniche e strumenti propri dell'informazione e dell'educazione alimentare e nutrizionale.

Nutrizione Collettiva

Interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva: *predisposizione, verifica e controllo sulle tabelle dietetiche*, indagini sulla qualità nutrizionale dei pasti forniti e consulenza sui capitolati per i servizi di ristorazione.

Dietetica Preventiva

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

La professionalità e la competenza del biologo in materia di nutrizione non può mai essere messa in discussione, spesso però succede ancora, diventando l'agorà di troppe, spesso e sempre inutili discussioni.

4) COSA FARE PER INIZIARE L'ATTIVITÀ

- Iscrivere all'Ordine Nazionale dei Biologi;
- Aprire Partita Iva con Codice di Attività **72.11.00** (già C.A. 7310.E);
- Comunicare l'inizio attività all'Ordine inviando copia dell'apertura della Partita Iva;
- Iscrivere all'ENPAB inviando copia dell'apertura della Partita Iva;
- Richiedere all'Ordine l'autorizzazione all'uso del timbro professionale;
- Attivare la casella di posta elettronica certificata.



5) INQUADRAMENTO FISCALE

L'**attività professionale** del biologo nutrizionista è prevista dall'Art. 3 Legge 396/67 e quindi rientra nel DM del 17/05/02

- Nelle ricevute fiscali occorre applicare il 2% a favore dell'Enpab (D.L. 103/96 Art. 8);
- Le ricevute sono esenti dall'imposta IVA. (Art. 10 DM Sanità di concerto con il Ministero dell'Economia e delle finanze del 17/05/02);

[La professione del biologo è stata inserita in questo aggiornamento delle professioni sanitarie che beneficiano dell'esenzione sul valore aggiunto a norma dell'Art. 10 DPR n. 633 del 26/10/1972 e successive modifiche].

Le dizioni consigliate da riportare sulle fatture, a secondo delle prestazioni effettuate sono:

- Valutazione dello stato di nutrizione e determinazione dieta ottimale;
- Valutazione dello stato di nutrizione;
- Determinazione dieta ottimale;
- Valutazione dei fabbisogni nutrizionali;
- Controllo valutazione dei fabbisogni nutrizionali;
- Visita nutrizionale specialistica: *solo se in possesso della specializzazione in Scienza dell'Alimentazione.*

La **prestazione sanitaria**, in quanto tale, può essere utilizzata per **lo scarico ai fini fiscali**.
Le fatture fiscali sono scaricabili in quanto rientrano nella attività sanitaria.

6) PRIVACY

Il biologo nutrizionista deve ottemperare al **D.L. 196/03 (Codice della privacy)**.
Informativa scritta o orale a norma dell'Art. 13 sui diritti di accesso ai dati trattati.
Consenso scritto a norma del citato Art. 13.



7) PUBBLICITÀ SANITARIA

Il Decreto Bersani del luglio 2006 ha reso la pubblicità sanitaria più libera nelle modalità di espressione.

È comunque necessario chiedere il nulla osta all'Ordine
[molte Regioni e/o Comuni continuano a richiederlo: es. la Sicilia].

È necessario sempre *rispettare la trasparenza* ed *evitare di trarre in inganno l'utente*.

Occorre sempre riportare la dizione: *Dr. , biologo nutrizionista* seguita dalle eventuali *specializzazioni universitarie*.

8) PROFESSIONALITÀ DEL BIOLOGO NUTRIZIONISTA

Professione intellettuale, scientifica e di elevata specializzazione.

Il livello di conoscenza richiesto dalle **professioni intellettuali, scientifiche e di elevata specializzazione** è acquisito attraverso il completamento di percorsi di istruzione universitaria di II livello o post-universitaria (laurea magistrale cinque anni).

Il livello di conoscenza richiesto dalle professioni tecniche è acquisito attraverso il completamento di percorsi di istruzione secondaria, post-secondaria o universitaria di I livello (laurea tre anni).

Queste sono le definizioni della **nuova classificazione delle professioni CP2011** che a partire dal 2011 l'ISTAT ha adottato, in base ad un lavoro di aggiornamento della precedente versione (CP2001) e di adattamento alle novità introdotte dalla International Standard Classification of Occupations – Isco08.

Il documento, specifica, tra l'altro, requisiti e compiti.

Il gruppo delle **professioni tecniche**, richiede conoscenze tecnico-disciplinari per selezionare e applicare operativamente **protocolli e procedure – definiti e predeterminati** – in attività di produzione o servizio.

I loro compiti consistono nel coadiuvare gli specialisti in ambito scientifico, sanitario, umanistico, economico e sociale, afferenti alle scienze quantitative fisiche, chimiche, ingegneristiche e naturali, alle scienze della vita e della salute, alle scienze gestionali e amministrative.



Il gruppo delle **professioni intellettuali, scientifiche e di elevata specializzazione**, richiede un elevato livello di conoscenza teorica per **analizzare e rappresentare**, in ambiti disciplinari specifici, situazioni e **problemi complessi, definire le possibili soluzioni e assumere le relative decisioni**.

I loro compiti consistono nell'arricchire le conoscenze esistenti, promuovendo e conducendo la ricerca scientifica; **nell'applicare le conoscenze e i metodi** per la prevenzione, la diagnosi e la cura delle malattie e delle disfunzioni; nell'interpretare criticamente e sviluppare concetti, teorie scientifiche e norme; nell'insegnarli e trasmetterli in modo sistematico; nell'applicarli alla soluzione di problemi concreti.

Il codice specifico, previsto dalla Classificazione delle Professioni CP2011, che individua il **biologo nutrizionista** è **2.3.1.1.1**, ricompreso appunto tra le **Professioni Intellettuali, Scientifiche e di Elevata Specializzazione**.

È rilucente che l'esercizio della professione di biologo resta comunque regolato dalle leggi dello Stato.

9) CODICE DEONTOLOGICO

È stato approvato dal Consiglio dell'Ordine in data **16/02/1996**.

In data **25/01/2007** è stato adeguato alla Legge 248/2006 in merito all'Art. 16 dove al primo comma vi era il riferimento al tariffario minimo abrogato dalla suddetta norma.

Al professionista è fatto obbligo di conoscere il Codice Deontologico e applicare quanto in esso contenuto.

10) USO DI APPARECCHIATURE

Nello svolgimento dell'attività è *possibile utilizzare apparecchi non invasivi*, ritenuti di ausilio nella rilevazione di parametri utili alla valutazione dello stato nutrizionale ed energetico della persona.

Si deve usare **grande cautela** nella **scelta dell'apparecchio** e nel suo **utilizzo** poiché alcuni di questi, classificati come "elettromedicali" (in particolare di Classe II), possono comporta-



re l'adozione di particolari misure per la loro detenzione ed utilizzo.

[L'impianto elettrico del locale dove è utilizzato deve rispondere a particolari requisiti regolati da specifiche norme].

In generale si consiglia/raccomanda, al momento della scelta

- di valutare la reale necessità ed i reali benefici che possono derivare dall'utilizzo dell'apparecchio;
- di **accertarsi** della classificazione dell'apparecchio, richiedendo informazioni al rivenditore ma soprattutto consultando il manuale d'uso dell'apparecchio stesso. Il manuale d'uso (e manutenzione) deve essere sempre presente e riportare le caratteristiche, la classificazione dell'apparecchio ed il suo campo di applicazione;
- di **accertarsi** che l'apparecchio risponda alle norme di sicurezza in vigore nel nostro Paese (marcatura CE, certificata).

[Rispondenza a norme di sicurezza di Enti non Europei non hanno valore nel nostro Paese]

In ogni caso è necessario poter ***comprovare la propria capacità nell'uso dell'apparecchio*** medesimo.

A tale scopo le maggiori ditte del settore comprendono nella fornitura un corso di istruzione sull'uso dell'apparecchio, con rilascio di relativa documentazione (attestato). Qualora ciò non sia previsto è raccomandato accordarsi in tal senso con il fornitore.

11) È FATTO DIVIETO AL BIOLOGO NUTRIZIONISTA DI:

- fare diagnosi;
- prescrivere farmaci;
- prescrivere analisi;
- utilizzare apparecchiature invasive;
- utilizzare titoli diversi da quelli determinati dall'O.N.B.



CONSIGLIO SUPERIORE DI SANITÀ

SEZIONE II

SEDUTA DEL 12 APRILE 2011

PARERE



Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA QUALITA'
DIREZIONE GENERALE DELLE RISORSE UMANE E DELLE
PROFESSIONI SANITARIE
Ufficio I- Affari generali
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

DGRUPS/P/I.8.d.n.1

Ministero della Salute

DGRUPS

0022873-P-05/05/2011

I.8.d.n.1



98560226

Alla FNOMCeO - Federazione
Nazionale Ordine Medici Chirurghi e
Odontoiatri
Piazza Cola di Rienzo n. 80/A
00192 Roma

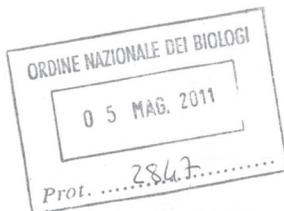
All' Ordine Nazionale dei Biologi
Via Icilio n. 7
00153 Roma

All'ANDID - Associazione Nazionale
Dietisti
Vicolo S. Silvestro n. 6
37122 Verona

OGGETTO: Parere Consiglio Superiore di Sanità – seduta del 12 aprile 2011

Si trasmette con la presente il parere del Consiglio Superiore di Sanità reso nelle sedute del 15 dicembre 2009 e del 12 aprile 2011 inerente le competenze in materia di nutrizione delle professioni di medico, biologo e dietista.

IL DIRETTORE GENERALE
(dott. Giovanni LEONARDI)



AD



Ministero della Salute

CONSIGLIO SUPERIORE DI SANITÀ SESSIONE XLVIII Seduta del 12 aprile 2011 IL CONSIGLIO SUPERIORE DI SANITÀ SEZIONE II

Vista la relazione, della Direzione Generale delle Risorse umane e delle Professioni sanitarie riguardante la richiesta di parere in materia di “*competenze del biologo in materia di nutrizione*”;

Vista la Legge 24 maggio 1967, n. 396 “*Ordinamento della professione di biologo*”;

Vista il Decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502 “*Riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell’articolo 1 della legge 23 ottobre 1992, n. 421*”; e successive modifiche e integrazioni, art. 7 quater;

Visto il D.P.R. 10 dicembre 1997, n. 483, concernente l’accesso al ruolo del Servizio Sanitario Nazionale;

Visto il D.P.R. 10 dicembre 1997, n. 484, concernente il “*Regolamento recante la determinazione dei requisiti per l’accesso alla direzione sanitaria aziendale e, dei requisiti e dei criteri per l’accesso al secondo livello dirigenziale per il personale del ruolo sanitario del Servizio Sanitario Nazionale*”;

Vista la Legge 26 febbraio 1999, n. 42 “*Disposizioni in materia di professioni sanitarie*”, che ha trasformato le professioni sanitarie ausiliarie di cui al T.U.LL.SS, n. 1265/34 in “*professioni sanitarie*”, in particolare l’art. 1, comma 2, laddove precisa “*...il campo proprio di attività e di responsabilità delle professioni sanitarie... è determinato dai profili professionali... ordinamenti didattici... specifici codici deontologici, fatte salve le competenze previste per le professioni mediche...*”;

Visto il D.P.R. del 5 giugno 2001, n. 328, concernente “*Modifiche e integrazioni della disciplina dei requisiti per l’ammissione all’esame di Stato e delle relative prove per l’esercizio di talune professioni nonché della disciplina dei relativi ordinamenti*” che, (all’art. 31, comma 1 lett. b), conferma le competenze del biologo in materia di nutrizione;



Visto il D.M. 22 luglio 1993, n. 362 “Regolamento recante disciplina degli onorari delle indennità e dei criteri per il rimborso delle spese per le prestazioni professionali dei biologi” con particolare riguardo all’art.3, lettera b), *Tariffario minimo per la valutazione dei bisogni nutritivi ed energetici dell’uomo, degli animali e delle piante*;

Visto il D.M. 14 settembre 1994, n. 744 “Regolamento concernente l’individuazione della figura e del relativo profilo professionale del dietista”;

Visto il D.M. 29 Marzo 2001 “*Definizione delle figure professionali di cui all’art. 6, comma 3 del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502, e successive modifiche ed integrazioni, da includere nelle fattispecie previste dagli artt. 1, 2, 3 e 4 della legge 10 agosto 2000, n. 251*”

Visto il D.M. 1 agosto 2005 concernente il “*Riassetto delle Scuole di Specializzazione di Area Sanitaria*”, Allegato Area Servizi Clinici;

Visto il proprio precedente parere, espresso il 15 dicembre 2009;

Esaminata la relazione della Direzione Generale competente e la documentazione ad essa allegata;

Tenuto conto che dalla discussione è emersa la opportunità di alcune modifiche migliorative al testo presentato, unanimemente condivise dalla Direzione Generale;

Sentiti i Relatori Prof. Dammacco e Dott. Spanò;

ESPRIME PARERE

- 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 dello stato di 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.

Sottolineato

che, ai fini dell'esercizio della professione per lo svolgimento delle attività di cui trattasi da parte delle diverse figure coinvolte, iscritte ai rispettivi ordini, sia in ambito pubblico che libero professionale, fatte salve le posizioni dei professionisti che le esercitano da un tempo congruo.

- il titolo abilitante consegue al superamento dell'esame di Stato;
- i presupposti dovrebbero essere ricondotti a omogeneità di condizioni dell'esercizio professionale;

RITIENE

che sia preferibile che il biologo, per esercitare l'attività di nutrizionista in ambito privato, abbia conseguito il diploma di specializzazione universitaria in Scienza dell'Alimentazione.

IL SEGRETARIO DELLA SEZIONE
(F.to Anna Prete)

IL PRESIDENTE DELLA SEZIONE
(F.to Alberto Zangrillo)

p.p.V.

IL SEGRETARIO GENERALE
(F.to Concetta Mirisola)

VISTO
IL PRESIDENTE DEL CSS
(F.to Enrico Garaci)



PROFILI NUTRIZIONALI

La Commissione europea, in riferimento all'articolo 4 del regolamento n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari, ha chiesto all'EFSA di fornire un parere scientifico pertinente per la definizione dei profili nutrizionali.

Sulla base di questo, il parere dell'EFSA definisce alcuni termini e concetti che si prestano ad interpretazioni e significati anche diversi tra di loro.

Ho ritenuto pertanto di dare una definizione specifica di profilo nutrizionale: il termine "profilo nutrizionale" si riferisce alla composizione nutrizionale di un alimento o di una dieta.

Il profilo nutrizionale di una dieta è un fattore determinante e importante per la salute e deve essere definito sulla base di raccomandazioni scientifiche riferite all'assunzione calorica e nutrizionale.

Considerato che le diete comprendono vari alimenti, l'equilibrio dietetico complessivo può essere raggiunto integrando gli alimenti con profili nutrizionali diversi in modo che non sia necessario che i singoli alimenti soddisfino il profilo nutrizionale di una dieta "bilanciata".

I diversi ruoli delle categorie alimentari nella dieta sono collegati alle differenze delle rispettive composizioni nutrizionali nonché alla loro assunzione (abituale) e sono riconosciuti nelle linee guida dietetiche su base alimentare degli Stati membri.

Il parere del CSS del 12 aprile 2011, inerente le competenze in materia di nutrizione delle professioni di medico, biologo e dietista, appare adesso molto più chiaro, non prestandosi ad interpretazioni varie per alcuni termini utilizzati, nella fattispecie "profili nutrizionali".

È ovvio a questo punto che, l'elaborazione autonoma dei profili nutrizionali, *riportato nello stesso parere del CSS, non può che essere la condizione necessaria e indispensabile per l'elaborazione e la determinazione di una dieta ottimale, che può quindi essere proposta/prescritta alla persona che ne fa richiesta ai fini del miglioramento dello stato di salute.*

Non è possibile il contrario! Non si può elaborare/determinare una dieta senza valutare i bisogni energetici e nutritivi, sulla base dei quali si stabilisce il profilo nutrizionale ottimale individuale o per una collettività.

Inoltre, consideriamo la definizione del termine dieta: con significato esteso, alimentazione abituale; con significato più limitato, alimentazione quantitativamente e qualitativamente definita, rivolta a conseguire scopi preventivi o terapeutici. Nell'antica medicina greca definiva il complesso delle norme di vita (alimentazione, attività fisica, riposo etc.) atte a mantenere lo stato di salute.

Analizzando il periodo "alimentazione quantitativamente e qualitativamente definita" si chiarisce ancora meglio, laddove fosse necessario, il legame intrinseco e sostanziale tra Profilo Nutrizionale e Dieta.



Infine, nei casi in cui il profilo nutrizionale di una dieta “bilanciata” non può essere soddisfatto dall’utilizzo dei vari alimenti considerati, è possibile ricorrere agli integratori alimentari: il biologo nutrizionista ne stabilisce la dose, il periodo, le modalità di assunzione e la formulazione. È ovviamente fatto divieto di formulare schede/prescrizioni di tipo galenico, pur trattandosi di integratori alimentari.



Prof. Avv. Giuseppe Barone
*Ordinario di Diritto Pubblico
nelle Università*

Catania, 17/03/10

Oggetto: osservazioni in merito al parere espresso dalla II Sezione del Consiglio Superiore di Sanità nella seduta del giorno 15/12/2009, concernente le competenze del biologo in materia di nutrizione.

Con riferimento al parere di cui all'oggetto, ritengo che esso sia particolarmente importante in quanto costituisce il primo documento ufficiale con il quale il Ministero della Salute, tramite il suo organo di consulenza (il Consiglio Superiore di Sanità), prende posizione in merito alle competenze del biologo in materia di nutrizione. Il parere - come dicevo - è particolarmente importante in quanto, nell'esprimerlo, il Consiglio fa uso della sua discrezionalità tecnica pervenendo a conclusioni che nessun altro organismo, e neppure il Giudice, può mettere in discussione. Nel nostro ordinamento, infatti, le valutazioni tecnico-discrezionali non possono essere sindacate neppure dal Giudice, il quale normalmente esprime giudizi di legittimità e non giudizi che attengono al merito. Ciò precisato, credo che esso sia condivisibile in quanto fa proprio l'orientamento finora sostenuto dall'Ordine Nazionale dei Biologi e aggiunge una quantomai opportuna citazione dell'autorevole decisione del Consiglio di Stato, sez. V, n. 6394/05, che nel riconoscere le competenze del biologo in tema di nutrizione afferma che dette competenze si estendono alla valutazione sulla idoneità e capacità degli impianti destinati al confezionamento di cibi.

Nella lettura del parere bisogna considerare che la parte che riveste importanza decisiva è il "dispositivo" indicato nel documento con l'espressione "esprime parere".

Innanzitutto si afferma che il biologo può elaborare e determinare diete non solo nei confronti di soggetti sani, che vogliono migliorare o conservare il loro stato di benessere, ma altresì di soggetti "cui è stata diagnosticata una patologia". Correttamente si legge nel parere che "le condizioni fisiopatologiche debbono essere accertate preventivamente dal medico chirurgo".

Si conferma in tal modo l'orientamento seguito dall'Ordine Nazionale dei Biologi, il quale ha sempre affermato che spetta al medico accertare l'esistenza o l'inesistenza di patologie e il biologo non può in nulla intervenire in questa attività di diagnosi. Se quindi al biologo si presentasse per chiedere la prescrizione di una dieta un soggetto che accusasse disturbi alla salute, sarebbe opportuno che il biologo invitasse l'interessato a farsi controllare dal medico e, solo dopo, potrebbe intervenire nella determinazione di una dieta.



Ma al di fuori di questi casi, quando cioè il cliente richiede una dieta per mantenere o migliorare il proprio benessere ovvero per mantenere o migliorare il proprio stato di salute, si legge nel dispositivo che "il biologo può autonomamente elaborare profili nutrizionali e in più può suggerire o consigliare integratori alimentari stabilendone o indicandone anche le modalità di assunzione".

Ma ciò che più conta nel parere è il fatto che il Consiglio delinea con chiarezza le competenze del dietista, distinguendole da quelle del biologo.

A questo proposito a pag. 2 del parere si afferma chiaramente che il dietista ha ambiti limitati di attività in quanto "elabora, formula e attua le diete" che però sono "prescritte dal medico". È quindi il medico che prescrive le diete e, come si legge a pag. 3, il dietista ha ambiti limitati di autonomia, dovendo agire in collaborazione e su indicazione del medico. Questi forti limiti, che ineriscono alla figura professionale del dietista, sono ribaditi nel punto C del dispositivo dove è previsto che il dietista "opera ... in collaborazione con il medico ai fini della formulazione delle diete su prescrizione medica". In sostanza, dal raffronto delle competenze delle due figure professionali, risulta in maniera chiara che in nessun caso il dietista può agire in maniera autonoma in quanto può operare solo in collaborazione e su indicazione del medico, laddove il biologo può, in piena autonomia, elaborare profili nutrizionali, con il solo limite che quando sospetti che il cliente possa essere affetto da una qualche patologia, deve astenersi da ogni diagnosi e prescrizione di cura e rinviare il cliente stesso agli accertamenti che solo il medico può fare. Successivamente potrà suggerire al cliente la dieta più opportuna indicando, se del caso, integratori alimentari. In conclusione non ritengo che vi siano ragioni per essere dubbiosi in merito al significato del parere, che costituisce un documento di grande importanza ai fini della ricostruzione del profilo professionale del biologo nutrizionista.

Prof. Avv. Giuseppe Barone

Ufficio Legale O.N.B.



ASPETTI PRATICI DELLA PROFESSIONE



TARIFFARIO E LIBERA PROFESSIONE

Il D.M. 22 luglio 1993, noto come “Tariffario minimo”, è ancora più esplicito della Legge istitutiva, individuando le singole prestazioni professionali del biologo tra cui la valutazione dei bisogni nutritivi ed energetici dell'uomo.

Ne segue che il biologo può a buon diritto aprire un proprio studio professionale ed ivi fornire quelle indicazioni nutrizionali che i singoli casi richiederanno, ovvero operare presso strutture pubbliche, sempre in piena autonomia professionale.

Esulano, tuttavia, dalla competenza del biologo la diagnosi di un eventuale stato patologico del soggetto che necessita di una particolare ed appropriata dieta, la prescrizione di ogni farmaco o presidio sanitario e le richieste di analisi. Il possesso di una specializzazione non è necessario per esercitare tale professione, anche se è utile per completare le proprie conoscenze in materia.

Il decreto Bersani, nel 2007 ha abolito il tariffario minimo dell'Ordine e il successivo Decreto Ministeriale 137/2012 ha annullato il riferimento allo stesso. Il professionista ha l'obbligo di stilare un contratto professionale con l'indicazione della prestazione e l'indicazione di massima del compenso. Dal 2013 nel contratto deve essere riportato anche il massimale assicurativo della polizza a tutela dell'utente.



AUTORIZZAZIONE PER APRIRE UNO STUDIO PROFESSIONALE

Per l'apertura dello studio professionale, che ricordiamo è cosa diversa da un ambulatorio, le disposizioni possono variare nei diversi comuni. È quindi essenziale rivolgersi allo “Sportello Unico” per le Attività Produttive del comune dove si intende aprire lo studio professionale.

La maggior parte dei comuni richiede semplicemente una comunicazione dell'apertura dello studio. Di norma il comune fornisce apposita modulistica per tale comunicazione. Nel caso di apertura di più “sedi” per lo svolgimento dell'attività è necessario comunicare al comune ogni nuova apertura. Anche in questo caso è necessario rivolgersi allo “Sportello Unico” per le Attività Produttive del comune dove si intende aprire lo studio professionale.

Per quanto riguarda la Targa da apporre fuori dallo studio alcuni comuni richiedono di allegare alla domanda l'autorizzazione dell'Ordine Professionale; in altri comuni questa è rilasciata senza preventiva autorizzazione dell'Ordine. La modulistica per presentare domanda di autorizzazione per la Targa al Consiglio dell'Ordine è reperibile sul sito www.onb.it alla sezione “modulistica”.

REGIME FISCALE

Come già detto nelle Linee Guida trattandosi di prestazioni rese "alla persona", la relativa ricevuta rilasciata a fronte dell'onorario percepito è esente da Imposta sul Valore Aggiunto (Esente IVA ai sensi dell'art.10, n.18 DPR 26/10/1972 e successive modificazioni).

Tale esenzione è entrata in vigore il 17 febbraio 1994 ed è contenuta nel decreto del Ministero della Sanità del 21 gennaio 1994, adottato di concerto con il Ministero delle Finanze e che individua le nuove professioni sanitarie non contemplate nel T.U. delle leggi sanitarie.



CONSENSO AL TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI

Ad ogni utente che afferisce presso lo studio del nutrizionista deve essere richiesto il consenso al trattamento dei dati sensibili (vedi capitolo “Privacy” delle Linee Guida). Il professionista deve far compilare e firmare, dopo essersi accertato che l'utente ne abbia compreso il contenuto, un modello del tipo riportato nell'esempio seguente.

Consenso al Trattamento dei Dati Personali - D.Lgs.196/03

Il/la Sottoscritto/a nato/a a (.....)
il/...../..... e residente a CAP.....
in Via, N° C.F.....,
informato/a dal Dott., iscritto all'Ordine Nazionale
dei Biologi - Sez. A al n. sui diritti e sui limiti della **Legge
196/2003**, concernente la tutela delle persone e di altri soggetti, rispetto al tratta-
mento dei dati personali e sanitari sensibili, inerenti il proprio stato di salute o di
quelli del soggetto che rappresenta in qualità di tutore, ***esprime il proprio consen-
so ed autorizza il predetto dottore all'esecuzione delle prestazioni professionali
esclusivamente a fini nutrizionali*** ed a comunicare qualora ve ne sia necessità, i
propri dati a laboratori specialistici ed al medico curante, in fascicolo intestato se-
condo le normative vigenti
Luogo, lì/...../..... Firma.....

NOTA: Se l'utente è minorenni, la firma deve essere apposta dai genitori o dal tutore legale; in base alle tipologie di consulenze, il suddetto modulo può essere integrato da moduli predisposti dai Service ai quali il professionista decidesse di rivolgersi.

Esiste una legge D.Lgs 196/03 che norma il consenso al trattamento dei dati personali. Tale modalità deve essere comunicata e fatto firmare alla persona che usufruisce di una nostra consulenza/prestazione.

Meglio rivolgersi a professionisti per la stesura del provvedimento.



RESPONSABILITÀ

Titolare, garante e responsabile unico del trattamento dei dati è il professionista “biologo nutrizionista” che esercita attività libero professionale.



CONSEGNA ELABORATI

Qualora la dieta non venga consegnata alla fine dell'incontro ma, per vari motivi, richieda una "consegna posticipata" deve essere concordata con la persona la data di consegna che avverrà secondo una delle seguenti modalità in ottemperanza alle indicazioni della legge 675 del 31/12/96 per la tutela della privacy:

- Gli elaborati vengono consegnati esclusivamente al diretto interessato.
- Possono essere ritirati da altra persona qualora l'interessato ne autorizzi la consegna attraverso un'apposita delega scritta.
- È anche possibile richiedere la spedizione degli stessi per posta al domicilio della persona ed in questo caso il recapito avviene mediante raccomandata veloce con ricevuta di ritorno, e sempre tramite autorizzazione può essere inviata anche per e-mail direttamente a colui che ne fa richiesta.

L'elaborato finale deve prevedere almeno:

- Chiara grafia;
- Dati d'identificazione del soggetto;
- Timbro e firma del professionista.



FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

La formazione continua è un requisito essenziale per il corretto esercizio professionale, ossia per il mantenimento nel tempo delle competenze per l'esercizio professionale da parte di ciascun operatore sanitario. In quanto tale, è obbligatoria per tutti i professionisti e richiede regole e garanzie uniformi su tutto il territorio nazionale.

L'ECM è, allo stato, l'unico strumento preordinato all'aggiornamento professionale ed alla formazione permanente per tutti i professionisti della salute che consente la verifica periodica del mantenimento delle competenze professionali.

L'Accordo fra il Ministro della Salute, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, sancito dalla Conferenza Stato-Regioni del 20 dicembre 2001, ha fatto proprie le determinazioni assunte dalla Commissione nazionale per la formazione continua sulla obbligatorietà del programma ECM per tutti i professionisti della salute; i successivi accordi non hanno modificato tale impostazione. In conclusione, il programma ECM deve ritenersi obbligatorio per tutti gli operatori sanitari dipendenti, convenzionati o liberi professionisti.

Si ricorda che il programma ECM, al momento, prevede l'acquisizione di 150 crediti formativi per triennio da parte di ciascun professionista.



LA PRATICA PROFESSIONALE

ESEMPI PRATICI DI METODICHE E TECNICHE



TECNICHE E METODI DI VALUTAZIONE DELLO STATO DI NUTRIZIONE

Antropometria

Valuta il peso corporeo, la statura, le circonferenze. Gli strumenti utilizzati sono: bilancia, stadiometro, nastro metrico. Alcune singole misurazioni già rappresentano indicazioni molto utili per la valutazione dello stato nutrizionale. Molto importanti sono anche gli indici che si ricavano dalla combinazione di più misure.

Plicometria

Valuta lo spessore di grasso sottocutaneo, utilizzando uno strumento detto plicometro. I punti di reperi possono essere molti, i più utilizzati sono: bicipitale, tricipitale, sottoscapolare, sovra iliaca, addominale, anteriore coscia. La plicometria può essere utilizzata, sommando due o più pliche cutanee, per la stima della densità corporea e ricavare così la massa grassa totale corporea.

Impedenziometria

Valuta direttamente l'acqua corporea totale, utilizzando uno strumento che inietta nel corpo umano una corrente alternata di bassa intensità. L'Impedenza è la resistenza che l'organismo oppone al passaggio della corrente generata dallo stesso strumento. Si possono stimare altri compartimenti corporei quali: acqua intra ed extra cellulare, massa cellulare, massa grassa, massa muscolare, massa magra.

Calorimetria

Valuta la spesa energetica a riposo (metabolismo basale) attraverso la misurazione delle variazioni di concentrazione di ossigeno oppure in combinazione con anidride carbonica nei gas respiratori. Con strumenti adeguati si può calcolare inoltre l'ossidazione dei substrati energetici (glucidi, lipidi, protidi).

Holter motorio-metabolico

Valuta il dispendio energetico anche durante l'attività fisica o sportiva. Si utilizza un sensore a forma di bracciale che si indossa sul tricipite del braccio.

Questionari alimentari

Permettono di stimare i livelli di intake dei vari nutrienti che possono essere confrontati con i relativi fabbisogni e gli stili alimentari. Esistono più metodi da utilizzare secondo gli obiettivi

Diario alimentare: registrazione scritta del peso e del tipo degli alimenti e bevande, assunte in un periodo di tempo.

Recall delle 24 ore: l'intervistato è invitato a ricordare tutti i cibi e le bevande che assunto nel giorno precedente individuando la porzione per confronto con sagome e stoviglie a volume noto.

Questionario delle frequenze alimentari (food frequency) viene richiesto di registrare la frequenza con la quale abitualmente viene assunto ogni alimento di una determinata lista scegliendo tra le diverse porzioni.

Metodi di valutazione breve: valutazione della frequenza dell'intake di un singolo nutriente o singolo gruppo di alimenti.



INTEGRATORI ALIMENTARI

Una dieta equilibrata prevede l'assunzione di alimenti in giuste quantità e bilanciati, adeguati a soddisfare i bisogni energetici e nutritivi di un individuo. Anche se utilizzando gli alimenti di uso comune si riesce a soddisfare i bisogni definiti primari, negli ultimi anni, anche in Italia, è aumentata la "tendenza" ad assumere integratori alimentari, non sempre con l'obiettivo specifico di soddisfare le necessità energetico/nutrizionali.

Gli integratori alimentari sono prodotti alimentari destinati ad integrare la comune dieta e costituiscono una fonte concentrata di sostanze nutritive, quali le vitamine e i minerali, o di altre sostanze aventi un effetto nutritivo o fisiologico, in particolare ma non in via esclusiva aminoacidi, acidi grassi essenziali, fibre ed estratti di origine vegetale, sia monocomposti che pluricomposti, in forme predosate. Si intendono per predosate le forme di commercializzazione quali capsule, pastiglie, compresse, pillole, gomme da masticare e simili, di liquidi e polveri destinati ad essere assunti in piccoli quantitativi unitari. Si tratta di prodotti alimentari che, per la loro particolare composizione o per il particolare processo di fabbricazione, si distinguono nettamente dai prodotti alimentari di consumo corrente, sono adatti all'obiettivo nutrizionale indicato e sono commercializzati in modo da indicare che sono conformi a tale obiettivo.

In commercio è possibile reperire molti tipi di integratori alimentari caratterizzati da diversi componenti:

- Integratori di vitamine e/o di minerali;
- Integratori di aminoacidi;
- Integratori di derivati di aminoacidi;
- Integratori di proteine e/o energetici;
- Integratori di acidi grassi;
- Integratori a base di probiotici;
- Integratori di prebiotici;
- Integratori di fibra;
- Integratori o complementi alimentari a base di ingredienti costituiti da piante o derivati;
- Integratori proposti come coadiuvanti di diete per il controllo e la riduzione del peso.

Per questo è opportuno sottolineare che è necessaria non solo una cultura di base, ma è indispensabile una cultura e una formazione nutrizionale, in continuo aggiornamento, per poter prescrivere al meglio l'uso di integratori alimentari, proponendoli solo in casi di effettiva carenza alimentare, in particolari stati fisiologici e in condizioni patologiche. Solo così si può evitare la crescita della cultura della "pillola" che sostituisce alimenti di primaria importanza.



Quando gli integratori sono proposti per finalità “dimagranti”, e quindi per la riduzione del peso corporeo, il target di riferimento diventa quello dei consumatori in eccesso ponderale. Tali consumatori, in genere, data la difficoltà ad ottenere risultati utili se ci si limita ad adottare ad intermittenza diete restrittive di vario tipo, diventano particolarmente sensibili a messaggi che propagandano prodotti e strumenti di varia natura come mezzi volti a consentire la soluzione del problema. In realtà, i messaggi pubblicitari, non dovrebbero enfatizzare il ruolo degli integratori che può essere solo secondario o accessorio se non consigliati o sentito il parere del professionista.

L’impiego di integratori non può essere promosso né deve essere inteso come un sistema per compensare comportamenti alimentari inadeguati. Non si deve indurre a far credere che vi siano prodotti “bruciagrassi”, considerando che il metabolismo dell’organismo si orienta verso lo smaltimento dei depositi di grasso solo per effetto di una “miracolosa sostanza” contenuta in questo o quell’altro integratore. In fine, occorre considerare che per le diete ipocaloriche di durata prolungata alle quali può essere associato l’uso di integratori come coadiuvanti, come pure per il trattamento di stati di evidente obesità, è fondamentale il lavoro e il controllo costante del nutrizionista. Quest’ultimo deve seguire il paziente/utente mediante il monitoraggio dello stato di nutrizione ed elaborando di volta in volta una dieta che sia specifica ed adeguata alle necessità energetiche e nutrizionali che si instaurano durante il percorso dimagrante, senza mai tralasciare il ruolo educativo comportamentale teso verso la modifica dello stile di vita e ad un adeguato e soddisfacente consumo di alimenti.

Modelli di prescrizione/consiglio:

CARTA INTESTATA, con tutti i riferimenti del professionista

Cognome e nome del paziente/utente

Si consiglia di integrare la dieta/schema nutrizionale con

.....Nome del prodotto

.....Modalità di assunzionedose e tempo

Data

Firma



**La presente pubblicazione è edita dall'Ordine Nazionale dei Biologi.
I suoi contenuti possono essere liberamente utilizzati dagli iscritti all'Ordine
purché siano fedelmente riprodotti e sia citata la fonte.**



INDICE

Premessa di Ermanno Calcatelli	Pag. 5
Introduzione di Pierluigi Pecoraro	Pag. 7
Linee Guida per la Professione	Pag. 13
Parere del Consiglio Superiore di Sanità	Pag. 29
Aspetti pratici della professione	Pag. 41
Tariffario e libera professione	Pag. 43
Autorizzazione per aprire uno studio professionale	Pag. 44
Regime fiscale	Pag. 44
Consenso al trattamento dei dati	Pag. 45
Responsabilità	Pag. 46
Consegna Elaborati	Pag. 47
La pratica professionale	Pag. 49
Tecniche e metodi di valutazione dello stato di nutrizione	Pag. 51
Integratori alimentari	Pag. 52

Stampato in Roma
presso la Tipografia Fotolito Moggio S.r.l.
nel mese di dicembre 2012