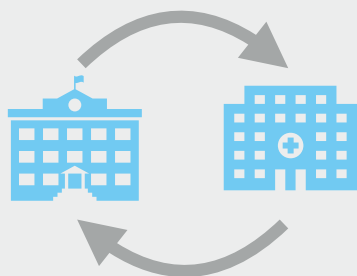
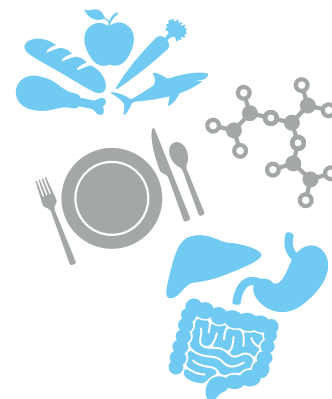


Was machen Ernährungstherapeut:innen?

Sie sind ExpertInnen im Bereich der professionellen Ernährungstherapie und Diätetik und verfügen über ein umfassendes ernährungsmedizinisches Wissen am Puls der Zeit. Gesetzlich sind sie befugt sowohl Gesunde als auch Kranke ernährungstherapeutisch zu betreuen.

- Sie organisieren und koordinieren Tätigkeiten, welche die Ernährung und Diätetik betreffen
- Sie arbeiten mit den Kontrollorganen zur Einhaltung der Hygiene des Verpflegungsdienstes zusammen
- Sie führen die vom Arzt verschriebenen Diäten durch und kontrollieren die Akzeptanz von Seiten des Patienten
- Sie arbeiten mit anderen Berufsgruppen im Bereich Essstörungen zusammen
- Sie berechnen und stellen die Lebensmittelportionen zur Bedarfsdeckung von Bevölkerungsgruppen zusammen und planen die Gemeinschaftsverpflegung
- Sie sind erzieherisch tätig und vermitteln Wissen über die Grundsätze der gesunden Ernährung



Wie ist das Studium aufgebaut?

- Zweisprachige Ausbildung über 3 Jahre
- Abwechselnde Theorie- und Praktikumsblöcke
- Theoretischer Unterricht in der Claudiana
- Praktika in Krankenhäusern, sowie anderen öffentlichen oder privaten Einrichtungen und Labors im In- und Ausland
- Studienaufwand: Während des dreijährigen Studiums müssen 180 ECTS-Anrechnungspunkte erworben werden
- Vollzeitstudium mit Anwesenheitspflicht
- Nach Abschlussprüfung und Diplomarbeit erwerben die Studierenden den Bachelor
- Im Anschluss an den Bachelor kann ein Master- oder Magisterstudium absolviert werden
- Der Bachelor-Studiengang hat eine Konvention mit der Università Cattolica del Sacro Cuore, Rom
- Studiengebühren betragen etwa 2.000 € pro Jahr
- Berufspraktika werden vergütet

Welche berufliche Perspektiven habe ich?

Durch das wachsende gesellschaftliche Interesse für die Erhaltung und Förderung der Gesundheit, ergibt sich für ErnährungstherapeutInnen ein breites Spektrum an Tätigkeiten. Die Mehrzahl der ErnährungstherapeutInnen sind in Krankenhäusern angestellt. Dort sind sie für das gesamte Ernährungsmanagement zuständig, wobei es um die Prävention, die Gesundheitsförderung und die Therapie von ernährungsbedingten Krankheiten geht.

Weitere zukunftssträchtige Tätigkeitsfelder werden von der

Ernährungswirtschaft, der Lebensmittel- und Pharmaindustrie, vom Freiberuf, sowie vom allgemeinen Verpflegungsmanagement geboten.

Bestens vorbereitet durch Praktika in:

Lebensmittelproduktion, Lebensmittelkontrolle- und -qualität, Gemeinschaftsverpflegung, sowie in stationärer und ambulanter Patientenbetreuung.



Was sollte ich mitbringen?

Voraussetzungen:

- Abschluss einer Oberschule oder ein im Ausland erworbener, als gleichwertig eingestuft Studientitel
- Zweisprachigkeitsnachweis (B), ähnlicher zertifizierter Nachweis (B2) oder Einstufungstest zur Überprüfung der Sprachkenntnisse
- Bestandene Aufnahmeprüfung

Kompetenzen:

- **Eigenverantwortlichkeit** im Erreichen der Ausbildungsziele, Initiative und Ausdauer, sowie Bereitschaft zur ständigen Weiterbildung

- **Kommunikative Fähigkeiten**, Empathie, Flexibilität und Offenheit im Umgang mit Menschen
- **Eigenständigkeit** und Verantwortlichkeit im eigenen Arbeitsbereich, Zuverlässigkeit und Korrektheit
- **Naturwissenschaftliches Interesse** zum Verständnis vom Bau und der Funktion des menschlichen Körpers
- **Psychische und physische Widerstandsfähigkeit** und große Motivation, diesen Beruf auszuüben

Studiengangsleitung

Dott.ssa mag. Monica Gasser
monica.gasser@claudiana.bz.it
+39 0471 06 73 23

Sekretariat

Tiziana Boschetti
tiziana.boschetti@claudiana.bz.it
+39 0471 06 73 32

Dienst für Studienorientierung

orientation.service@claudiana.bz.it
+39 338 573 22 40

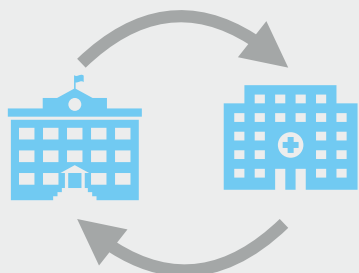
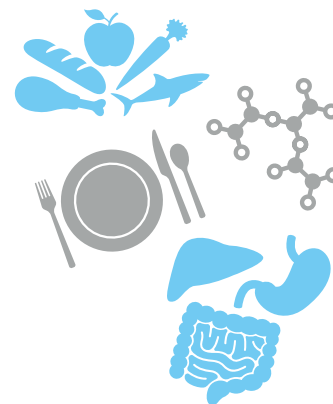


UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

Cosa fanno le dietiste e i dietisti?

Sono professionisti esperti nell'ambito della dietetica e terapia nutrizionale e possiedono un'aggiornata e vasta conoscenza in nutrizione clinica. Sono legittimati a trattare nutrizionalmente individui in stato di salute o di malattia.

- Organizza e coordina attività relative all'alimentazione e alla dietetica
- Collabora con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di alimentazione
- Attua le diete prescritte dal medico e ne controlla l'accettabilità da parte del paziente
- Collabora con altre figure professionali al trattamento dei disturbi alimentari
- Studia ed elabora la composizione di razioni alimentari atte a soddisfare i bisogni di gruppi di popolazione e pianifica l'organizzazione dei servizi di alimentazione di comunità
- Svolge attività didattico-educative finalizzate alla diffusione di principi di alimentazione corretta



Come è strutturato il corso?

- 3 anni di formazione bilingue (italiano e tedesco)
- Si alternano blocchi di teoria e di pratica
- Le lezioni teoriche si svolgono presso la Claudiana
- I tirocini si svolgono presso strutture ospedaliere, nei laboratori o nelle strutture di aziende sanitarie in Italia e all'estero
- Nei 3 anni lo studente accumula un numero di crediti formativi pari a 180 CFU
- Impegno a tempo pieno con obbligo di frequenza
- Gli studenti ottengono il diploma di laurea attraverso un esame finale e la stesura di una tesi
- Dopo il diploma di laurea, può essere conseguito un Master o la Laurea Magistrale
- Il corso di laurea si svolge in convenzione con l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma
- Le tasse universitarie ammontano a circa 2.000 € all'anno
- I tirocini professionali sono retribuiti

Quali sono gli sbocchi professionali?

Il crescente interesse collettivo per la promozione della salute e il mantenimento del benessere apre ai dietisti un ampio ventaglio di opportunità.

La maggior parte dei dietisti svolge la propria attività in strutture sanitarie in regime di dipendenza. In questo contesto il dietista è responsabile dell'intera gestione della nutrizione e si occupa di prevenzione, promozione della salute e cura delle patologie correlate all'alimentazione.

Altri interessanti sbocchi occupazionali con prospettive per il futuro sono possibili nei settori dell'industria agroalimentare e farmaceutica, nella libera professione e nel management della ristorazione collettiva.

Tirocini comprendono i seguenti ambiti: produzione di generi alimentari, controllo e qualità dei generi alimentari, ristorazione collettiva, assistenza ospedaliera e ambulatoriale.



Cosa viene richiesto allo studente?

Requisiti:

- Diploma di scuola secondaria di secondo grado o altro titolo di studio conseguito all'estero ritenuto idoneo
- Attestato di bilinguismo (B), certificazione linguistica (B2) o test di inquadramento linguistico
- Esame di ammissione

Competenze:

- **Responsabilità personale** nel raggiungimento degli obiettivi formativi teorici e pratici

- **Spirito di iniziativa e perseveranza**
- **Capacità comunicative** relazionali e empatiche, curiosità intellettuale e flessibilità nei rapporti interpersonali
- **Autonomia decisionale e operativa**, grande senso di responsabilità, affidabilità e correttezza
- **Interesse verso le scienze naturali** per comprendere la struttura e le funzioni del corpo umano
- **Resilienza psichica e fisica e forte motivazione** all'esercizio della professione

Responsabile del Corso

Dott.ssa mag. Monica Gasser
monica.gasser@claudiana.bz.it
+39 0471 06 73 23

Segreteria

Tiziana Boschetti
tiziana.boschetti@claudiana.bz.it
+39 0471 06 73 32

Servizio Orientamento

orientation.service@claudiana.bz.it
+39 338 573 22 40



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore