



Corso di Studio di Dietistica
Descrizione delle Attività di Tirocinio
A.A. 2026-2027

Tirocinio I anno - 300 ore

Nel primo anno il tirocinio introduce lo studente ai principali ambiti della ristorazione collettiva sanitaria, scolastica e sociale. L'obiettivo è comprendere l'organizzazione del processo di produzione e distribuzione dei pasti e conoscere il ruolo del Dietista nella ristorazione collettiva.

- sistemi di produzione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti;
- sistema HACCP e sicurezza igienico-sanitaria;
- conservazione e stoccaggio degli alimenti;
- capitolati d'appalto;
- gestione delle diete speciali;
- ristorazione scolastica;
- elaborazione di menu e tabelle dietetiche;
- organizzazione delle cucine ospedaliere e dei centri di produzione pasti.

Sedi: le esperienze documentate comprendono attività presso il Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica, aziende di ristorazione ospedaliera, Comune di Brescia - Refezione scolastica, Euroristorazione e altre aziende di ristorazione collettiva.

Tirocinio II anno - 550 ore

Nel secondo anno lo studente entra progressivamente nei contesti clinico-assistenziali, acquisendo strumenti fondamentali per la valutazione nutrizionale e partecipando, sotto supervisione, agli interventi dietetico-nutrizionali.

- raccolta e interpretazione dell'indagine alimentare;
- utilizzo di diario alimentare, storia dietetica e questionari alimentari;
- valutazione degli introiti e degli scarti;
- rilevazione delle misure antropometriche di primo livello;
- personalizzazione della dieta ospedaliera;
- educazione alimentare nel paziente adulto e pediatrico;
- applicazione del Nutrition Care Process e della terminologia NCPT.

Sedi all'interno di ASST – Spedali Civili di Brescia:

- Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica
- Allergologia e valutazione degli introiti/scarti
- Pediatria e Diabetologia pediatrica
- Diabetologia dell'adulto
- Gastroenterologia
- Attività metodologiche



Tirocinio III anno - 650 ore

Il tirocinio del terzo anno consolida e integra le competenze acquisite negli anni precedenti. Lo studente affronta situazioni cliniche e assistenziali di maggiore complessità e sviluppa una progressiva autonomia professionale, sempre sotto supervisione.

Sedi:

- Dietetica e Nutrizione Clinica
- Disturbi della Nutrizione e dell'Alimentazione - CDCA
- Neuropsichiatria Infantile
- Domus Salutis - Riabilitazione
- Oncologia e Trapianto di Midollo Osseo
- Ambulatorio libero-professionale
- Promozione della salute nelle scuole
- Screening nutrizionale - Gastroenterologia, Cardiologia e RSA