

**TIPOLOGIA DI INCARICO: IASP Nutrizione**

Item	Descrizione
<p><b>Principali Responsabilità assegnate al Dirigente</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sorveglianza nutrizionale.</li> <li>2. Interventi di prevenzione nutrizionale per la diffusione delle conoscenze di stili alimentari corretti e protettivi nella popolazione generale e per gruppi di popolazione.</li> <li>3. Attività informative per la diffusione delle linee guida per la prevenzione nutrizionale.</li> <li>4. Interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva.</li> <li>5. Consulenza per l'aggiornamento in tema nutrizionale per il personale delle strutture di ristorazione pubbliche e private.</li> <li>6. Interventi nei settori produttivi e commerciali di competenza per la promozione della qualità nutrizionale degli alimenti.</li> <li>7. Consulenza dietetico-nutrizionale.</li> <li>8. Rapporti di collaborazione e consulenza con strutture specialistiche e medici di medicina generale.</li> <li>9. Elaborazione di proposte per la formazione e l'aggiornamento del personale sanitario e tecnico afferente all'Area Funzionale.</li> </ol>	<p>Le attività di Sorveglianza nutrizionale consistono nella raccolta mirata dei dati epidemiologici, dei consumi ed abitudini alimentari, dei rilevamenti dello stato nutrizionale per gruppi di popolazione.</p> <p>Gli interventi di prevenzione nutrizionale sono interventi da tenere nella popolazione generale e per gruppi di popolazione quali genitori, insegnanti, alimentaristi, infanzia, età evolutiva, anziani ed altre, con l'utilizzo di tecniche e strumenti propri dell'informazione e dell'educazione sanitaria utilizzate anche per la diffusione delle linee guida per la prevenzione nutrizionale.</p> <p>Sulla ristorazione collettiva verranno svolti interventi nutrizionali quali la predisposizione, la verifica e il controllo delle tabelle dietetiche, indagini sulla qualità nutrizionale dei pasti forniti e consulenza sui capitolati per i servizi di ristorazione.</p> <p>Presso le strutture di ristorazione pubbliche e private quali scuola, attività socio-assistenziali, mense aziendali, ecc. svolge attività di consulenza per l'aggiornamento in tema nutrizionale per il personale.</p> <p>Consulenza dietetico-nutrizionale (prevenzione, trattamento ambulatoriale, terapia di gruppo per fasce di popolazione a rischio) anche in collaborazione con altre strutture specialistiche aziendali.</p>
<p align="center"><b>Mission del ruolo</b></p>	<p>Lo scopo di questa IASP è quello di garantire un elevato livello specialistico dell'intervento nel settore della Nutrizione collettiva dando un preciso punto di riferimento a tutti i settori aziendali che intervengono a vario titolo in questo campo.</p> <p>Prenderà in carico tutte le attività necessarie a garantire lo svolgimento dei compiti nutrizionali previsti dai Piani di Prevenzione sia nazionali che regionali.</p> <p>Permetterà di uniformare gli interventi su tutto l'ambito Aziendale.</p> <p>Diventerà punto di riferimento Aziendale per l'utenza sia singola che comunitaria per le attività di Nutrizione.</p>




<p><b>Conoscenze</b></p>	<p>Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione.  Organizzazione e gestione sia in ambito regionale che ASL dei sistemi di rilevazione delle abitudini alimentari e della raccolta dati sulle misure antropometriche sia nazionali che regionali.  Conoscenza dei fabbisogni alimentari della popolazione normale e di quella portatrice di patologie con particolare riferimento a fenomeni di allergie o intolleranze.  Formazione sulle principali malattie correlate ai disturbi dell'alimentazione quali anoressia e bulimia ecc.  Modalità di compilazione di diete per la ristorazione comunitaria.  Conoscenza sulla composizione degli alimenti, caratteristiche bromatologiche, nutrizionali e igienico sanitarie.  Conoscenza sui meccanismi di acquisizione dei prodotti alimentari da parte delle strutture di ristorazione collettiva e di formulazione di capitolati d'appalto.</p>
<p><b>Competenze</b></p>	<p>Avere svolto attività in campo Nutrizionale in ambito ASL e regionale nell'ambito del SIAN.  Coordinamento di gruppi di lavoro per lo svolgimento di interventi di educazione sanitaria in generale e nel settore specifico dell'educazione a una corretta alimentazione.  Organizzazione di manifestazioni per la diffusione dei corretti stili di vita.  Acquisito competenza in tema di allergie e intolleranze alimentari con produzione di appropriati regimi dietetici.</p>
<p><b>Attitudini e capacità</b></p>	<p>Saper rapportarsi con istituzioni scolastiche, amministrazioni comunali ed essere a proprio agio nelle manifestazioni pubbliche, avere capacità di presenziare incontri.  Avere un'alta capacità di lavorare in gruppo e di organizzare i lavori di gruppo indispensabili in questo settore.  Capacità di conoscere il territorio di competenza ed in particolare usi ed abitudini alimentari.  Favorire l'autonomia dei collaboratori senza disperdere però le energie.</p>

Dr. ERCOLE RANALLI  
Direttore del Servizio  
Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
ASL 02 LANCIANO-VASTO-CHIETI

IL DIRETTORE  
DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
(Giuseppe TORZI)

ASL 2 Lanciano-Vasto-Chieti  
IL DIRETTORE GENERALE  
THOMAS SCHAEI.