

TIPOLOGIA DI INCARICO: IASP Nutrizione

Item	Descrizione
<p>Principali Responsabilità assegnate al Dirigente</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sorveglianza nutrizionale. 2. Interventi di prevenzione nutrizionale per la diffusione delle conoscenze di stili alimentari corretti e protettivi nella popolazione generale e per gruppi di popolazione. 3. Attività informative per la diffusione delle linee guida per la prevenzione nutrizionale. 4. Interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva. 5. Consulenza per l'aggiornamento in tema nutrizionale per il personale delle strutture di ristorazione pubbliche e private. 6. Interventi nei settori produttivi e commerciali di competenza per la promozione della qualità nutrizionale degli alimenti. 7. Consulenza dietetico-nutrizionale. 8. Rapporti di collaborazione e consulenza con strutture specialistiche e medici di medicina generale. 9. Elaborazione di proposte per la formazione e l'aggiornamento del personale sanitario e tecnico afferente all'Area Funzionale. 	<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>Mission del ruolo</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>Conoscenze</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>Competenze</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>Attitudini e capacità</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