



PROFILO ATTESO DI RUOLO

IASP

NUTRIZIONE

ITEM	DESCRIZIONE
Descrizione dell'incarico	<p><i>Luogo di svolgimento dell'incarico:</i> la sede è presso il Dipartimento di Prevenzione di Chieti, con attività su tutto il territorio aziendale.</p>
	<p><i>Durata dell'incarico:</i> 3 anni</p>
	<p>Il titolare dell'incarico ha autonomia decisionale, autonomia tecnico professionale ed organizzativa per il raggiungimento degli obiettivi assegnati. Pertanto, lo svolgimento delle attività riferite all'incarico presuppone una disponibilità forte nei confronti dell'Azienda e quindi un elevato grado di impegno e di assidua presenza, al fine di garantire una efficiente organizzazione delle attività.</p>
Mission del ruolo	<p>L'esercizio delle responsabilità presuppone uno spiccato senso di appartenenza all'Azienda. Il Titolare dell'incarico concorre alla realizzazione della <i>mission</i> e della <i>vision</i> aziendale. Contribuisce ad elaborare e promuovere i valori di riferimento e gli indirizzi strategici dell'Azienda e ne sostiene l'attuazione attraverso azioni e comportamenti adeguati.</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. Prende in carico tutte le attività necessarie a garantire lo svolgimento dei compiti nutrizionali previsti dai Piani di Prevenzione sia nazionali che regionali. Permette di uniformare gli interventi su tutto l'ambito Aziendale. Diventa punto di riferimento aziendale per l'utenza sia singola che comunitaria per le attività di Nutrizione.</p>
Principali attività/responsabilità e risultati	<p>Le principali attività assegnate al titolare dell'incarico sono:</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. <p>Le attività di Sorveglianza nutrizionale consistono nella raccolta mirata dei dati epidemiologici (mortalità, morbosità) 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</p>

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.

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.

Presso le strutture di ristorazione pubbliche e private quali scuola, attività socio-assistenziali, mense aziendali, ecc. la struttura svolge attività di consulenza per l'aggiornamento in tema nutrizionale per il personale. Ha anche il compito di intervenire nei settori produttivi e commerciali di competenza, per la promozione della qualità nutrizionale (etichettatura nutrizionale, dieta equilibrata, prodotti dietetici e per l'infanzia, rapporti favorevoli qualità nutrizionale/trattamenti di conservazione e produzione, ecc.). Consulenza dietetico-nutrizionale (prevenzione, trattamento ambulatoriale, terapia di gruppo per fasce di popolazione a rischio) anche in collaborazione con strutture specialistiche e medici di medicina generale.

Conoscenze

Il titolare dell'incarico deve possedere:

- Formazione nel settore della educazione ad una corretta alimentazione.
- Conoscenze in tema di organizzazione e gestione su base 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.
- Conoscenze sulle 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.
- Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione.

Inoltre il titolare dell'incarico deve aver fatto parte di gruppi di lavoro regionali per la diffusione di abitudini alimentari corrette e per le problematiche alimentari in generale.

Competenze

Il titolare dell'incarico deve:

- Avere svolto attività in campo Nutrizionale in ambito ASL e regionale nell'ambito del SIAN.
- Aver coordinato gruppi di lavoro per lo svolgimento di interventi di educazione sanitaria in generale e nel settore specifico dell'educazione a una corretta alimentazione.
- Aver organizzato manifestazioni per la diffusione dei corretti stili di vita.
- Aver acquisito competenza in tema di allergie e intolleranze alimentari con produzione di appropriati regimi dietetici.

Il titolare dell'incarico deve:

Attitudini

- 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.
- Favorire l'autonomia dei collaboratori senza disperdere però le energie.

**IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO
DI PREVENZIONE
DOTT. Raffaele SEBASTIANELLI**

VISTO
Direttore Sanitario Aziendale
Dott. Pasquale Elacco

