



La ristorazione nelle residenze per anziani:

Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia

Presentazione

Le linee guida dedicate all'organizzazione del servizio di ristorazione delle strutture semiresidenziali e residenziali per anziani della Regione Friuli Venezia Giulia hanno lo scopo di assicurare il benessere, la tutela della salute e del diritto al cibo sano, sicuro e sostenibile di questo fragile gruppo della popolazione e rappresentano uno strumento utile a migliorare la

qualità e l'efficacia della rete dei servizi e delle organizzazioni impegnate nel rispondere ai bisogni assistenziali complessi che queste persone esprimono. Il documento si allinea agli obiettivi prioritari delle politiche alimentari dell'Organizzazione Mondiale della Sanità e dell'Unione Europea volti a garantire anche ai sistemi assistenziali gli strumenti necessari per indirizzare le sfide

nutrizionali e considerare i bisogni alimentari in modo da proteggere la popolazione anziana accolta nelle istituzioni attraverso l'applicazione di modelli alimentari adeguati e attenti. In linea con tali raccomandazioni vengono sviluppati i criteri più significativi che concorrono alla qualificazione della prestazione del servizio di ristorazione, che si articolano in strategie interdiscipli-

nari. Tra queste merita citare l'attenzione al benessere dell'ospite durante i pasti, la salute orale, la dietetica, la gestione congiunta della sicurezza alimentare e nutrizionale, il ruolo dei programmi di formazione nutrizionale, la qualificazione degli approvvigionamenti alimentari quali freschezza, stagionalità, varietà e tradizioni, la prevenzione dello spreco alimentare.

INVITO Convegno

Venerdì 16 marzo 2018
Auditorium A. Comelli
Palazzo della Regione
Autonoma Friuli Venezia Giulia
via Sabbadini 31, Udine

La ristorazione nelle residenze per anziani:

Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia



Programma

8:30 RegISTRAZIONI

9:00 Presentazione dei lavori

Aldo Savoia
Tiziana Del Pio

9:15 Saluti istituzionali

9:45 **Il piano regionale della prevenzione:
introduzione alle Linee Guida**
Paolo Pischiutti

*Direttore centrale salute, integrazione
socio-sanitaria, politiche sociali e famiglia*

10:00 **La sicurezza alimentare nutrizionale e la
sostenibilità nelle ristorazioni collettive**
Tiziana Del Pio

*Direttore Struttura Complessa Alimenti e
Nutrizione, ASUITs*

Aldo Savoia
*Direttore Struttura Complessa Alimenti e
Nutrizione, ASUIUd*

11:00 Pausa

11:15 **La nutrizione nelle strutture assistenziali
per anziani**
Giulia Cairella

*Vicepresidente Società Italiana di Nutrizione
Umana*

12:00 **Attuazione delle linee guida nelle
aziende pubbliche di servizi alla persona**

Fabio Bonetta

Direttore Generale ASP ITIS, Trieste

Denis Caporale

Direttore Generale ASP Casa per Anziani Cividale

Antonio Corrias

Vice Presidente ASP La Quiete, Udine

Giovanni Di Prima

Direttore Generale ASP Umberto I, Pordenone

Annalisa Faggionato

*Direttore Generale ASP della Carnia S.L. Scrosoppi,
Tolmezzo*

Moderatori:

Giulio Barocco

PO SCIAN – ASUITs

Aldo Savoia

Direttore SCIAN – ASUIUd

13:00 **Conclusioni**

Iscrizioni e Informazioni

Responsabile dell'evento – referente
dell'organizzazione e attuazione dell'evento

Roberta Sapienza - tel 0403997263
roberta.sapienza@asuits.sanita.fvg.it

Accreditamento

Evento accreditato ecm