



# 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-

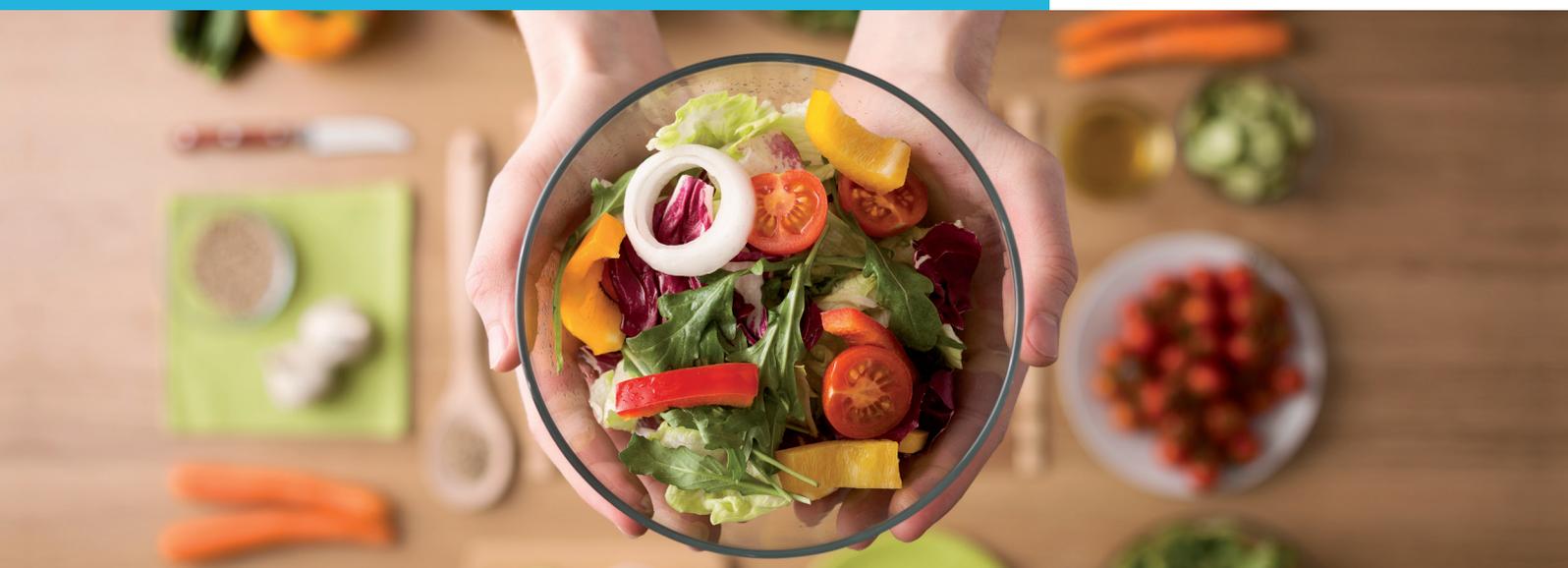
nari. Tra queste merita citare l'attenzione al benessere dell'ospite durante i pasti, la salute orale, la dietetica, la gestione congiunta della sicurezza alimentare e nutrizionale, il ruolo dei programmi di formazione nutrizionale, la qualificazione degli approvvigionamenti alimentari quali freschezza,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

**Aldo Savoia**  
*Direttore Struttura Complessa Alimenti e  
Nutrizione, ASUI Ud*

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 – ASUI TS*

**Aldo Savoia**

*Direttore SCIAN – ASUI Ud*

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