

**FORUM NON AUTOSUFFICIENZA 2010 – MAGGIOLI
BOLOGNA**

**2°WORKSHOP PROMOSSO DA ANSDIPP
GIOVEDI' 4 NOVEMBRE 2010**

Titolo

La ristorazione socio-assistenziale: parametri di qualità

“Mangiare non significa solo nutrirsi, ma anche gratificarsi, ricordarsi ed identificarsi”

Introduzione:

- Dr. Emilio **Camuffo**, Direttore Newsletter ANSDIPP

Coordinatore e conclusioni:

- Dr. Daniele **Raspini**, Vice Pres.te Naz.le Ansdipp – Direttore Centro Servizi Figline V.

Interventi:

- Dr. Saverio **Chilese**, Sian Az. ULSS Thiene (Vicenza)

“I criteri per la stesura di un capitolato di gara: significato di linee guida adottate da una Regione”;

- Dr. Luigi **Tonellato**, Consulente – Esperto

“Strategie organizzative: il menu settimanale”;

- Dr. Fabrizio **Calastri**, Dir. Centro Servizi Volterra (Pi) e Membro Esec. Ansdipp Toscana

“L’esperienza dei pranzi di Babette nella struttura residenziale per anziani di Volterra”;

- Dr. Piero **Ferrari**, Consulente – Esperto

“Prodotti a marchio di qualità e prodotti del territorio: criteri di approvvigionamento”

- Dr. Massimo **Giordani**, Direttore UPIPA Trento

“Alimentazione: quale approccio per avere degli indicatori di benessere per le persone anziane?”;

- Dr.ssa Barbara **Militello**, Direttore Centro Servizi Volpago M. - Vice Pres.te Naz. Ansdipp

“Alimentazione e nutrizione in casa di riposo: un problema di bioetica?”;

- Ing. Giancarlo **Fusaro**, Dirigente Electrolux Professional

“Ristorazione e innovazione: cosa bolle in pentola”

Contenuti

L'alimentazione è, insieme ad aspetti come la sanità, uno dei fondamentali misuratori dello stato di salute di un Paese.

Mangiare significa anche mettersi in relazione, attraverso più codici comunicativi, con altre persone, ricavando dal pasto nutrimento ma anche gratificazione.

Quale significato viene a rivestire il termine "mangiare" per realtà come quelle rappresentate dai Centri di Servizio alle Persone (Case di Riposo, Case Protette, RSA, Centri Diurni etc.)? Sicuramente esso viene ad assumere un parametro di carattere sociale, etico, economico, culturale, sanitario.

Occorre, anche in questo ambito, rispettare le "regole" che vanno dal favorire la varietà degli alimenti, all'apporto dei nutrienti, alla corretta distribuzione dei pasti nella giornata.

La sobrietà alimentare deve accompagnarsi al piacere di alimentarsi e poter gustare, ben assaporandoli, i cibi e le pietanze.

Per tali ragioni, risulta fondamentale quindi, l'attivare processi di buone prassi alimentari, come pure il ricorrere allo stesso "buon senso", nonché alla buona e permanente formazione di chi è impegnato nel servizio, e infine, ed anche questo aspetto non può né deve essere assolutamente trascurato, l'essere dotati di una buona attrezzatura.

Categorie professionali a cui è rivolta l'iniziativa:

Responsabili servizi alla persona, operatori del settore, amministratori, associazioni di volontariato...