© Copyright Università degli Studi di Torino, Progetto Atlante delle Professioni 2009

COME ASSICURARE EQUILIBRIO E SICUREZZA NELLA NUTRIZIONE DELL'UOMO?

A – Flusso di attività	B - INPUT	C – Descrizione dell'attività	D – RISULTATO	E - SISTEMA PROFESSIONALE
RICHIESTA DI UN REGIME/PIANO NUTRIZIONALE		L'input del processo è costituito dalla richiesta di definire un regime/piano nutrizionale ottimale per singoli individui (sia sani che con accertate condizioni patologiche) e/o gruppi di individui (mense, collettività…).		
1. ANALIZZARE L'ASPETTO IGIENICO-SANITARIO DEGLI ALIMENTI	Richiesta di definire un regime/piano nutrizionale	Consiste nell'analisi dei processi di produzione, di conservazione e di distribuzione degli alimenti, con particolare attenzione agli ingredienti utilizzati	Informazioni relative alla composizione degli alimenti e interazione di questi con l'organismo umano	**Nutrizionista**
2. DEFINIRE UN REGIME/PIANO NUTRIZIONALE	Informazioni relative alla composizione degli alimenti e interazione di questi con l'organismo umano	Consiste nell'identificazione dei bisogni dell'individuo e/o del gruppo di individui correlati all'alimentazione e alla nutrizione (in caso di patologie secondo le indicazioni mediche) attraverso una visita/colloquio	Regime/piano nutrizionale	**Nutrizionista** Dietologo

↓ **3. PROGRAMMARE INTERVENTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE** ↓ **BENESSERE NUTRIZIONALE**	Regime/piano nutrizionale	individuale e/o di gruppo. Una volta stilato regime/piano alimentare appropriato alle esigenze emerse, se ne verifica l'andamento e gli effetti sugli individui Consiste nella predisposizione di materiali informativi e nella conduzione di incontri volti alla divulgazione di conoscenze relative alla corretta alimentazione, intesa sia come equilibrio energetico che come sicurezza alimentare Il risultato del processo di lavoro è costituito dal raggiungimento del benessere nutrizionale sia in termini di equilibrio nell'apporto energetico e di sostanze, che in termini di sicurezza alimentare	Interventi informativi e formativi	**Nutrizionista**

© Copyright Università degli Studi di Torino, Progetto Atlante delle Professioni 2009

N.B.: Il processo di lavoro descritto è applicabile sia a indagini nutrizionali rivolte al singolo individuo che a intere comunità. Nel primo caso il nutrizionista approfondisce la conoscenza delle informazioni e delle specifiche esigenze dell'individuo, definendo regimi nutrizionali mirati, monitorandone l'adeguatezza nel tempo. Nel secondo caso, invece, l'approccio del consulente, comunque attento alle differenti esigenze e specificità, è orientato alla definizione di standard nutrizionali collettivi e alla divulgazione di conoscenze relative ad una corretta alimentazione.

© Copyright Università degli Studi di Torino, Progetto Atlante delle Professioni 2009

COME VIENE CONTROLLATA LA QUALITÀ NUTRIZIONALE DELLA PRODUZIONE ALIMENTARE?

A – Flusso di attività	B - INPUT	C – Descrizione dell'attività	D – RISULTATO	E - SISTEMA PROFESSIONALE
RICHIESTA DI MIGLIORAMENTO DEL PROCESSO PRODUTTIVO O DI CONSERVAZIONE DI ALIMENTI		L'input del processo è costituito dalla richiesta di introdurre delle migliorie nel processo produttivo o conservativo degli alimenti		
1. ANALIZZARE GLI ALIMENTI E I PROCESSI PRODUTTIVI E DI CONSERVAZIONE	Ricerca per la produzione alimentare	Consiste nell'analisi dei singoli componenti degli alimenti, dei processi di produzione, di conservazione e di distribuzione degli alimenti	Informazioni dettagliate sulla composizione degli alimenti, sui processi di produzione e conservazione	**Nutrizionista** Biologi Chimici
2. VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI IN PRESENZA DI MODIFICAZIONI DEI PROCESSI DI PRODUZIONE O CONSERVAZIONE	Informazioni dettagliate sulla composizione degli alimenti, sui processi di produzione e conservazione	Consiste nella definizione dei possibili cambiamenti di potere nutrizionale a fronte di modificazioni del processo di produzione o di conservazione. Vengono date indicazioni sui processi produttivi o di	Piano di variazione/introduzione di nuovi elementi nella produzione	**Nutrizionista** Responsabili della produzione e della qualità

PROCESSO PRODUTTIVO ALIMENTARE DI QUALITÀ		conservazione che consentono di trattare gli alimenti mantenendone gli standard nutrizionali, di qualità e organolettici, oppure indicazioni rispetto all'introduzione di nuove/differenti componenti alimentari capaci di adattarsi meglio ai processi messi in atto Il risultato del processo di lavoro è costituito dalla realizzazione di un processo produttivo migliorato e di qualità		