

29 OTTOBRE - PIACENZA EXPO

NUOVE FRONTIERE IN RISTORAZIONE COLLETTIVA

La dieta quotidiana, il territorio e la ristorazione collettiva



Crediti E.C.M.: 7



PIACE.EAT

Energia • Alimentazione • Territorio

Mangiare per vivere meglio

**27.28.29
OTTOBRE 2018
PIACENZA EXPO**

Con il patrocinio di



COMITATO SCIENTIFICO:

Leone Arsenio - Ettore Capri - Monica Maj - Filippo Rossi

FACULTY

Maria Albini

Dietista - SIAN Novara

Leone Arsenio

Md. Spec. Endocrinologia e malattie del ricambio, medicina interna, biochimica e chimica, presidente ADI Emilia Romagna

Silvia Bardelli

Laurea in scienze e tecnologie alimentari - P.O. Servizio Politiche Educative del Comune di Cremona

Ettore Capri

Professore ordinario in chimica agraria Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

Mauro Corno

Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari - Tecnologo Alimentare Supervisor IISG srl divisione Food

Egidio Dansero

Professore ordinario di geografia economico-politica presso il dipartimento culture, politica e società dell'Università di Torino

Paola Donati

Servizio Ristorazione Scolastica, Ufficio Nutrizione Dietetica, Comune di Genova

Ilaria Dozzo

Libera Professionista Ispettore ACCREDIA-DC

Fabrizio Franchi

Md, spec. geriatria e gerontologia, spec. scienza dell'alimentazione ind. dietetico direttore U.O. geriatria e gerontologia Azienda USL di Piacenza

Corrado Giannone

Laurea in Scienze delle Preparazioni alimentari - Consulente per enti pubblici e aziende per il settore agroalimentare

Emilia Guberti

Md, spec. geriatria e gerontologia, master internazionale II livello in nutrizione e dietetica - direttore U.O.C. Igiene degli alimenti e nutrizione dipartimento di sanità pubblica AUSL di Bologna - Ospedale Bellaria - padiglione Tinozzi

Monica Maj

Dietista - Master di primo livello in "Sicurezza, igiene e qualità degli alimenti"

Andrea Pezzana

Dirigente Medico con incarico di Direttore della Struttura operativa Semplice Dipartimentale di Dietetica e Nutrizione Clinica presso l'Ospedale Torino Nord Emergenza - San Giovanni Bosco

Nicola Principi

Professore Emerito dell'Università di Milano - Maestro di Pediatria della Società Italiana di Pediatria

Maria Pia Rivetti

Consigliere regionale dell'associazione Italiana Celiachia Emilia Romagna ONLUS

Filippo Rossi

Facoltà di scienze agrarie, alimentari, ambientali Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

Alessandro Tulli

Responsabile commerciale di vegan ok

Eleonora Zeni

Socio Fondatore e Responsabile della Comunicazione di AILI Associazione Italiana Latto-Intolleranti Onlus

RISTORAZIONE COLLETTIVA

- 08.30 Registrazione partecipanti
09.00 Introduzione al Congresso e Saluti ufficiali
09.15 Le linee guida regionali nella ristorazione: croce o delizia?
Leone Arsenio
09.40 La sicurezza alimentare e la sostenibilità nella ristorazione collettiva - **Ettore Capri**
10.05 I menu nelle RSA, un'importante occasione di prevenzione
Emilia Guberti
10.30 L'integrazione nell'anziano: quando l'alimentazione non basta
Fabrizio Franchi
10.55 Coffee Break

RISTORAZIONE COMMERCIALE

- 11.10 La ristorazione vegana: un'opportunità? **Nicola Principi**
11.35 La salute mangiando fuori casa - **Maria Albini**
12.00 Tavola rotonda: entrare nei network Aic, Aili e vegan OK è un'opportunità per il ristoratore?
Intervengono: **Eleonora Zeni di Aili, Maria Pia Rivetti di AIC e Alessandro Tulli di Vegan OK**
12.40 Discussione
13.00 Pausa Pranzo

RISTORAZIONE SCOLASTICA

- 14.00 La certificazione bio - **Ilaria Dozzo**
14.20 Gli appalti verdi - **Corrado Giannone**
14.40 Progetto: l'atlante del cibo - **Egidio Dansero**
15.00 Le diete speciali - **Paola Donati**
15.20 Il recupero degli sprechi e la riduzione degli scarti
Andrea Pezzana
15.40 Gestire un servizio di ristorazione scolastica - **Silvia Bardelli**
16.00 Commissioni mensa o circoli di Qualità? - **Mauro Corno**
16:20 Discussione
17.00 Questionario ECM e chiusura lavori

