

Presentazione

La ristorazione collettiva rappresenta una importantissima occasione per favorire la promozione di un'alimentazione salutare. Il Progetto "OKkio alla Ristorazione", approvato dal CCM - del Ministero della Salute, ha inteso sviluppare una fattiva collaborazione tra Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) e Aziende di Ristorazione Collettiva che, in Italia, producono circa due miliardi di pasti/anno, per promuovere la diffusione e l'adozione di corretti stili alimentari da parte di tutti gli utenti della Ristorazione Collettiva: scolastica, ospedaliera, aziendale. Il Progetto realizzato in sei regioni italiane: Emilia Romagna (Az. USL di Bologna) - Sicilia (Regione capofila), Campania, Lazio, Marche, Veneto coinvolge a livello nazionale 56 SIAN e circa 400 ditte di Ristorazione Collettiva. L'obiettivo condiviso è migliorare l'offerta nutrizionale e l'adesione a stili nutrizionali più salutari in occasione del pasto mensa, per contrastare il fenomeno sempre più dilagante dell'obesità e prevenire le malattie cronico degenerative. Il progetto prevede anche la realizzazione di una banca dati per la sicurezza nutrizionale e corsi di formazione per gli operatori della ristorazione scolastica, ospedaliera ed aziendali e campagne informative dirette alla popolazione target: gli utenti della ristorazione e le loro famiglie. Oltre ai partecipanti al progetto (Ausl e ditte di ristorazione) saranno presenti anche rappresentanti del Ministero della salute, dell'Istituto Superiore di Sanità, della Società Italiana d'Igiene, Medicina Preventiva e Sanità Pubblica che ha dato il patrocinio all'iniziativa.



INFORMAZIONI GENERALI

COME RAGGIUNGERE LA SEDE DEL CONVEGNO

In treno: dalla Stazione Centrale bus n° 35 (fermata di fronte alla RAI)

In auto: tangenziale uscita Fiera n° 7

Convegno gratuito

Sono stati richiesti i Crediti ECM per le seguenti categorie: assistente sanitario, biologo, chimico, dietista, infermiere, medico chirurgo, tecnico della prevenzione, psicologo, veterinario.

Per avere diritto ai crediti è obbligatorio frequentare il 100 % del totale delle ore di formazione.

Comitato Scientifico

Alonzo Elena, Marina Fridel, Fausto Francia, Emilia Guberti, Antonella Olivieri, Stefania Ruggeri

Direttore corso

Emilia Guberti

Segreteria organizzativa

Cristina Coppini

Rosa Domina

c.coppini@ausl.bologna.it

rosa.domina@ausl.bologna.it



Convegno

"OKkio alla ristorazione" per Guadagnare Salute



Bologna 23 febbraio 2015
Dalle ore 9.00 alle ore 18.00

Regione Emilia Romagna
III Torre Sala A
Viale della Fiera 8



RELATORI E MODERATORI

Elena Alonso, Coordinatore Nazionale OKkio alla Ristorazione,
ASP Catania Regione Sicilia

Giulia Cairella Referente OKkio Ristorazione Regione Lazio

Vittorio Carreri Coordinatore onorario Collegio operatori SItI

Saverio Chilese, Vanzo Angiola, Referenti OKkio alla
Ristorazione Regione Veneto

Simona De Stefano Rappresentante Ministero della Salute –
Ufficio V Nutrizione

Marina Fidel, Rappresentante Assessorato Politiche per la
Salute Regione Emilia Romagna

Giordano Giostra Referente OKkio Ristorazione Reg. Marche

Emilia Guberti Referente OKkio Ristorazione Emilia Romagna

Giulio Marchesini Direttore SSD Malattie Metabolismo e
Dietetica Clinica S. Orsola Malpighi Università di Bologna

Antonella Olivieri, Responsabile OSNAMI – Ist. Superiore di
Sanità

Vincenzo Pontieri Ref. OKkio Ristorazione Regione Campania

Paola Rocca Dietista Melamangio spa

Stefania Ruggeri, Ricercatore Consiglio per la Ricerca e la
sperimentazione in Agricoltura (C.R.A.- NUT)

Antonio Savoia Direttore rivista Ristorando

Carlo Scarsciotti, Portavoce ORiCoN Osservatorio Nazionale
Ristorazione Collettiva

Donatella Simili Matilde Ristorazione

Marco Silano Direttore Reparto di Alimentazione, Nutrizione
ISS, Coordinatore Board Nazionale AIC

Gabriele Squintani Responsabile Serv. Vet. Igiene Alimenti,
Assessorato Sanità e Politiche per la Salute Regione Emilia
Romagna

Marco Storchi Responsabile Servizi di Supporto alla Persona -
Az. Ospedaliera S. Orsola Malpighi Bologna

Maria Triassi Direttore Dipartimento Sanità Pubblica -
Università Federico II° Napoli

Lorella Vignali Responsabile Area Emilia Est Cir Food

Giuseppe Ugolini Promotore OKkio Ristorazione ASL Roma C

PROGRAMMA

8.30 Registrazione partecipanti

8.45 Saluto delle Autorità

I° Sessione

Moderatore Maria Triassi , Gabriele Squintani

9.00-12.00

Giulio Marchesini

L'alimentazione che previene

Simona De Stefano

Allergie Alimentari, quale sicurezza?

Marco Silano

Patologie glutine correlate: attualità e sviluppo

Antonella Olivieri

Il programma nazionale di iodoprofilassi: a che
punto siamo?

12.00-13.00

Elena Alonso

L'esperienza di OKkio alla Ristorazione

Carlo Scarsciotti

Il punto di vista dell'Osservatorio Ristorazione
Collettiva

13.00-14.00 Pausa pranzo

II° Sessione

Moderatore Antonio Savoia, Vittorio Carreri

14-14.30

Stefania Ruggeri

"OKkio alla ristorazione" e salute della donna: il
concept degli F menù

14.30-16.00

L'esperienza di OKkio alla Ristorazione Contributi
Regionali

Giulia Cairella

Ristorazione collettiva e nuovi LARN

Giordano Giostra

Ristorazione collettiva ed Utenti: insieme per la
salute

Emilia Guberti

Da OKkio alla Salute ad OKkio alla Ristorazione

Vincenzo Pontieri

La dieta mediterranea nella ristorazione collettiva

Angiola Vanzo, Saverio Chilese

Ristorazione collettiva sociale: linee guida

Giuseppe Ugolini

Poco sale ma iodato

16.00–16.30 Rappresentanti ristorazione
collettiva: esperienze a confronto

Marco Storchi

Soluzioni per l'ottimizzazione della ristorazione
nell' Az. Ospedaliera S. Orsola Malpighi

Lorella Vignali

Cir Food: esperienze nella ristorazione ospedaliera
ed aziendale

Donatella Simili: Favorire il consumo di frutta e
verdura nella ristorazione scolastica

Paola Rocca: Cosa resta nel piatto riflessione sugli
sprechi nella refezione scolastica

17.30 -18

Marina Fidel

Ristorazione collettiva e piano della prevenzione
2014-18

18.00 Chiusura lavori

SCHEDA DI ISCRIZIONE (COMPILARE IN STAMPATELLO)

Convegno "OKkio alla ristorazione" per guadagnare salute - 23 Febbraio 2015 Regione Emilia Romagna
III Torre Aula A viale della Fiera 8 Bologna

Cognome

Nome

Data e Luogo di nascita

Codice fiscale

Professione

Disciplina

Ente di appartenenza

Indirizzo ente

CAP _____

Città _____ Prov. _____

Tel _____ Fax _____

Cell _____

E-mail _____

Indirizzo privato (invio ECM)

CAP _____ Città _____ Prov _____

DICHIARAZIONE DI CONSENTO AL TRATTAMENTO DEI DATI. In ottemperanza all'art.23 del DLgs n.196/03 del 30/06/03, presto il consenso al trattamento dei miei dati.

Data _____

Firma _____

Inviare a: c.coppini@ausl.bologna.it

Fax 0514966305