

## 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](mailto:c.coppini@ausl.bologna.it)

[rosa.domina@ausl.bologna.it](mailto: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 Alonzo**, 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 Fridel**, 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 Alonzo**

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 Fridel**

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 CONSENSO 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](mailto:c.coppini@ausl.bologna.it)

Fax 0514966305