



**CORSO DI FORMAZIONE
TEORICO- PRATICO**

**PER CUOCHI
ADDETTI ALLA
RISTORAZIONE SCOLASTICA**



15 18 19 maggio 2007

Ospedale "Mater Salutis"

Legnago

Responsabile scientifico:

Dr.ssa Lorena Zambelli *Dirigente Medico Responsabile U.O. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione AULSS 21 LEGNAGO Via Frattini n. 48 Legnago VR Tel. 0442-634221*

Segreteria organizzativa:

Madonnina Bachiocchi *Assistente Sanitaria Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione AULSS 21 LEGNAGO Via Frattini n. 48 Legnago VR Tel. 0442-634222 Fax 0442-634226*

Presentazione

Il complesso settore della ristorazione collettiva, in particolare quella scolastica, sollecita continuamente la partecipazione del SSN quale garante della sicurezza igienica e nutrizionale degli alimenti forniti e quale soggetto attivo nella formazione ed aggiornamento degli operatori, in particolare di coloro che manipolano e preparano i pasti, al fine di conseguire una sempre maggiore sicurezza igienica e nutrizionale dei pasti ed una maggiore qualità del servizio. In tale contesto il corso di formazione interdisciplinare su tematiche nutrizionali e sulla sicurezza alimentare rientra tra le strategie tese a conseguire un miglioramento delle abitudini alimentari della popolazione scolastica, a rafforzare le competenze degli operatori coinvolti, ad elevare la qualità del servizio, in particolare nella gestione delle allergie ed intolleranze alimentari e ad aumentare i livelli di sicurezza nutrizionale dei pasti.

Tale iniziativa di formazione ed aggiornamento professionale per addetti alla ristorazione scolastica s' inserisce nel quadro degli interventi di prevenzione nutrizionale promosso a livello regionale e locale nell' ambito del Piano Triennale Sicurezza Alimentare della Regione Veneto 2005-2007 e vede i Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione coinvolti per dare una risposta anche alle numerose richieste di formazione, pervenute da realtà della Ristorazione Scolastica, soprattutto di piccole dimensioni, insistenti sul territorio di questa Azienda ULSS .



Programma del corso

Martedì 15 maggio 2007

ore 16,00—19,00

Sala Riello Ospedale "Mater Salutis" Legnago

Presentazione del Corso

- "Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" (DGR 3883-/2001);
- Livelli di Assunzione Raccomandati dei Nutrienti (LARN) e sulle Linee Guida per una Sana Alimentazione.
- Principi di formulazione base di menù scolastici e ricettari:
- I nutrienti, caratteristiche nutrizionali di frutta e verdura e pesce, le porzioni e le tabelle dietetiche
- Criticità nella valutazione dei menù e nella ristorazione scolastica
- Lavoro di gruppo

Venerdì 18 maggio 2007

Ore 16,00—19,00

Sala Campedelli Ospedale "Mater Salutis" Legnago

- Intolleranze e allergie alimentari. Celiachia ed intolleranza al lattosio. Diete speciali : inquadramento della tematica
- Normativa circa la protezione dei soggetti malati di celiachia: Legge 4 Luglio 2005, n. 123.
- L'autocontrollo secondo il sistema HACCP. Corretta gestione del pasto veicolato e delle diete speciali
- Questionario finale di verifica apprendimento e questionario di gradimento del corso.



Sabato 19 maggio 2007

Ore 09,00—12,00

presso la Cooperativa Italiana di Ristorazione (C.I.R.) via Maestri del Lavoro - S. Pietro di Legnago

- modalità e preparazione pratica di menù:
 - Lasagne al forno
 - Merluzzo alla vicentina con polenta
 - Palline di spinaci
- modalità e preparazione pratica di menù per soggetto celiaco:
 - Pasta all'ortolana
 - Merluzzo in salsa
 - Melanzane al gratin
- Consegna attestati di frequenza

Docenti

Lorena Zambelli: Dirigente Medico Responsabile Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda Ulss 21 Legnago

Lorenzo Cenci: Dietista Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda Ulss 21 Legnago

Sonia Vecchini: Pediatra Pediatria dell' Ospedale "Mater Salutis" di Legnago

Michela Friso: Presidente dell' Associazione Italiana Celiachi (A.I.C.) Veneto

Paolo Alberti: Tecnico della Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda Ulss 21 Legnago

Doretta De Bianchi: Cuoca C.I.R.

Paola Pelizzardi: Dietista C.I.R.

Madomina Bachiorti: Assistente Sanitaria Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda Ulss 21 Legnago

Mauro Saldi: Pediatra di libera scelta. Responsabile Commissione Mensa Legnago

