

## **CORSO DI FORMAZIONE TEORICO-PRATICO PER CUOCHI ADDETTI ALLA RISTORAZIONE SCOLASTICA**



**15 - 18 - 19 maggio 2007**

**Ospedale "Mater Salutis"**

**Legnago**



### **PRESENTAZIONE**

L'iniziativa, di formazione ed aggiornamento professionale per addetti alla ristorazione scolastica, s'inserisce nel quadro degli interventi di prevenzione nutrizionale promossi a livello regionale e locale nell'ambito del Piano Triennale Sicurezza Alimentare della Regione Veneto 2005-2007 e vuole essere 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.

### **CONTENUTI**

#### **Normative**

"Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" (DGR 3883 del 31/12/2001 e successivo aggiornamento di cui al Decreto Regione Veneto—Direzione per la Prevenzione n. 517 del 30/12/2003).  
Legge 4 Luglio 2005, n. 123 recante norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia.

Autocontrollo igienico sanitario secondo il sistema H.A.C.C.P.

#### **Educazione Gastronomica**

Preparazione di pietanze a base di pesce e verdure, preparazione di pietanze per diete speciali e descrizione di corrette metodiche di cucina attraverso lezione pratica con coinvolgimento diretto dei partecipanti al corso

#### **Educazione Nutrizionale**

Linee guida per una sana alimentazione con particolare attenzione al consumo di frutta, verdura e pesce, tabelle dietetiche e formulazione menù. Principali allergie e intolleranze alimentari con particolare riferimento alla celiachia.

### **DESTINATARI**

Il corso è rivolto ai cuochi di: asilo nido, asilo nido integrato, scuola materna, elementare ed addetti alla ristorazione scolastica

### **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.*

Madonnina Bachiorri: *Assistente Sanitaria Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda Ulss 21 Legnago*

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

### **DATE E SEDE**

Martedì 15 maggio 2007 ore 16,00—19,00 Sala Riello Ospedale "Mater Salutis" Legnago

Venerdì 18 maggio 2007 Ore 16,00—19,00 Sala Campedelli Ospedale "Mater Salutis" Legnago

Sabato 19 maggio 2007 Ore 09,00—12,00 c/o la Cooperativa Italiana di Ristorazione (C.I.R.) via Maestri del Lavoro-S.Pietro di Legnago