

CORSO DI FORMAZIONE

**ALIMENTAZIONE E SICUREZZA.
LA RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLA
PREVENZIONE DI POPOLAZIONE**



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:
A. s. Orso Roberta e Dietista Piras Marcella
*Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
AULSS 21 LEGNAGO Via Frattini
n. 48 Legnago VR, Tel. 0442-634222
Fax 0442-634226*

**19 e 25 novembre
2 e 9 dicembre 2009**

Ospedale "Mater Salutis"

Legnago

Presentazione

Il servizio di ristorazione scolastica, offerto ai bambini che frequentano gli asili nido e le scuole materne, ai ragazzi delle elementari e medie, agli insegnanti e agli operatori della scuola, e agli addetti per le mense aziendali che offrono i pasti giornalieri ai dipendenti, sta assumendo una importanza sempre maggiore nel tempo dal punto di vista dietetico, nutrizionale e di sicurezza alimentare e come mezzo di educazione alimentare per la collettività e per le famiglie, attraverso gli allievi e gli insegnanti.

La promozione di corsi di formazione interdisciplinari, su tematiche nutrizionali e sulla sicurezza alimentare, rivolti agli operatori dei Servizi sanitari e scolastici e ai cittadini competenti, 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 ed aumentare i livelli di sicurezza igienico e nutrizionale dei pasti.

Proprio in quest'ottica, con la finalità di dare uno strumento di supporto uniforme agli operatori sanitari dell'Aulss 21 di Legnago, propone il corso di formazione con l'obiettivo di migliorare le competenze e le abilità e promuovere un corretto comportamento nel controllo del servizio di ristorazione scolastica. Il corso intende inoltre favorire la comunicazione interistituzionale tra i diversi attori del settore della ristorazione.



Programma del corso

Giovedì 19 novembre 2009

Ore 14,00—14,15 **Saluti del Direttore Generale AULSS 21 Legnago** Avv. Daniela Carraro.

Presentazione del Corso Direttore del Dipartimento di Prevenzione, Direttore SIAN Dott. Paolo Coin - Responsabile Scientifico del corso, Dott.ssa Lorena Zambelli

Ore 14,15—18,00 Prof. Valerio Giaccone
Sala Campedelli, Ospedale "Mater Salutis" Legnago

- Aggiornamenti sui rischi microbiologici connessi alla ristorazione collettiva
- Aggiornamenti sui rischi chimici connessi alla ristorazione collettiva

Mercoledì 25 novembre 2009

Ore 14,00—18,00 Prof. Valerio Giaccone
Sala Campedelli, Ospedale "Mater Salutis" Legnago

- Inquadramento dei controlli analitici utili per le verifiche sanitarie in campo per la ristorazione collettiva
- Suggerimenti pratici per la corretta interpretazione dei risultati analitici in fase di controllo sanitario in ristorazione collettiva

Mercoledì 2 dicembre 2009

Ore 14,00—18,00 Dott. Saverio Chiese
Sala Riello, Ospedale "Mater Salutis" Legnago

- Premessa: la salute vien mangiando, alimentazione come fattore di rischio e promozione della salute
- Presentazione Linee Guida Regionali in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica DGRV 3883 / 2001 e s.m. Decreto 475 del 2.10.2008
- Presentazione allegati linee guida

Mercoledì 9 dicembre 2009

Ore 14,00—18,00 Dott. Mauro Saldi - Michela Friso - Barbara Brun - Giorgia del Torre
Sala Riello, Ospedale "Mater Salutis" Legnago

- Allergie ed intolleranze alimentari problematiche emergenti: il punto di vista del pediatra
- Celiachia :Il punto di vista del cittadino celiaco
- Sistemi di qualità ed autocontrollo per le diete speciali previste dalle ditte di ristorazione collettiva
- Compilazione questionari ECM

Docenti

Valerio Giaccone: Prof. Dipartimento di Sanità Pubblica, Patologia ed Igiene Veterinaria, Università di Padova

Saverio Chiese: Responsabile Unità Operativa Nutrizione ULSS n° 4- Alto Vicentino

Mauro Saldi: Pediatra di libera scelta. AULSS n° 21 di Legnago

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

Barbara Brun: Nutrizionista AIC

Giorgia del Torre: Responsabile Qualità dei processi produttivi CIR FOOD



