



LA DIETETICA NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE
attualità, diritti, opportunità

11 giugno 2009

Villa Gualino, Torino

Responsabili scientifici:

Amina Ciampella, tecnologo alimentare, libero professionista, Studio Consulenze Alimentari, Milano;
Marcello Caputo, Direzione Sanità Pubblica, Regione Piemonte

La dietetica per chi necessita di attenzioni per particolari patologie, nella ristorazione collettiva e commerciale, è una tematica che viene affrontata con sempre maggior interesse sia dagli Enti che organizzano servizi collettivi e sanitari, che dalle aziende che si occupano di ristorazione, che dalle associazioni che rappresentano i diritti delle persone affette da patologie legate alla nutrizione.

Sicurezza ed attenzioni impensabili ancora alcuni anni orsono, sono diventate pratica comune e diffusa: ma ancora di molto si può e si deve migliorare in termini di sicurezza alimentare, sensorialità e comunicazione nelle proposte dietetiche di ristoranti ed esercizi commerciali, nelle proposte di menù vari ed equilibrati nelle scuole.

La responsabilità di fornire un pasto sicuro è molto sentita dagli operatori che debbono responsabilmente formare il proprio personale; la responsabilità della scuola che accoglie bambini che necessitano, non solo durante il pranzo, di attenzioni all'assunzione degli alimenti ha bisogno di trovare grande sensibilità nei vari interlocutori; le indicazioni delle strutture sanitarie per tutelare con prescrizioni chiare i pazienti e fornire le necessarie istruzioni ai produttori del pasto devono essere comprese e condivise

Le esperienze che proponiamo sono frutto di conoscenze scientifiche applicate coerentemente in situazioni operative ed efficaci. I case history rappresentano importanti tasselli per migliorare il panorama delle offerte alimentari per chi necessita delle necessarie attenzioni che ogni consumatore deve veder soddisfatte: so cosa mangio perché conosco gli ingredienti impiegati e se posso consumare la preparazione proposta.

PROGRAMMA

Sessione 1 Aspetti sanitari

09.00 – 09.30

Mangiare fuori casa: tra allergie ed intolleranze

Paola Minale, Dirigente Medico Unità Operativa Complessa Allergologia Azienda Ospedale S.Martino, Genova

09.30 – 10.00

Il ruolo del SIAN per la sicurezza alimentare nella ristorazione scolastica

Marcello Caputo, Regione Piemonte

10.00 – 10.30

La predisposizione delle diete speciali nella ristorazione scolastica: attenzione e impegno

Bruna Santini, Dipartimento Scienze pediatriche e dell'Adolescenza, Università di Torino

10.30 – 10.45 Discussione con i partecipanti

10.45 – 11.00 Coffee break

Sessione 2

La gestione delle diete sanitarie in cucina, a scuola, in viaggio

11.00 – 11.30

La dieta come prevenzione e/o terapia: dalla *'richiesta'* appropriata alla *'offerta'* adeguata

Ester Susin, ANDID (Associazione nazionale dietisti), Verona

11.30 – 12.00

Ristorazione: le difficoltà del celiaco e i progetti AIC

Susanna Neuhold, Food AIC (Associazione Italiana Celiachia)

12.00 – 12.30

Le problematiche del paziente allergico nel mondo della ristorazione: tra allergeni e fonti nascoste.

Giovanna Monti, ASO OIRM S. Anna, Torino

12.30 – 12.45

L'attività e il supporto dell'ANGEA (Associazione Nazionale Genitori Eczema Atopico e Allergie Alimentari)

Luigi Visintin, presidente Angea Onlus, Torino

12.45 – 13.00 Discussione con i partecipanti

13.00 – 14.00 Pausa Pranzo

14.00 – 14.20

L'esperienza di un catering per i soggetti allergici

Maria Zingarelli, Catering Regio Tratturo, Torino

14.20 – 14.40

Vivere con allergie alimentari: strategie per evitare l'ingestione accidentale di alimenti
Avvocato Marcia Podestà, Food Allergy Italia, Associazione Italiana Allergie Alimentari

14.40 – 15.00

La dietetica nei ristoranti universitari
Clara Wasbergen, Università di Pisa

Sessione 3

Presentazione di case history

15.00 – 15.20

L'esperienza di MSC Crociere
Giuliano Conti, Corporate chef

15.20 -15.40

L'esperienza di ristorazione ospedaliera: il progetto 2Q (Qualità Quotidiana in cucina)
Maria Luisa Amerio, Ospedale Cardinal Massaia, Asti

15.40 – 16.00

L'esperienza di Liberamensa nel carcere Lorusso e Cutugno di Torino
Piero Parente, Cooperativa Ecosol, Torino

Sessione 4

I diritti e i doveri

16.00 – 16.30

I diritti ed i doveri dei consumatori
Avvocato Marco Cafiero, Genova

16.30 – 17.00

I diritti ed i doveri del produttore
Avvocato Gianclaudio Andreis, Studio Andreis, Torino

17.00 – 17.30 Discussione con i partecipanti

17.30 – 17.45 Test valutazione ECM

Costo

Il costo di partecipazione è di € 110,00 più IVA 20% (per un totale di € 132,00) ed è comprensivo di crediti ECM per gli aventi diritto, materiale didattico, attestato di partecipazione, coffee break.

CREDITI ECM

Sono stati attribuiti **5 crediti ECM** per le figure professionali di **medico chirurgo, biologo, chimico** (discipline: igiene degli alimenti e della nutrizione, igiene epidemiologia e sanità

pubblica, area
Siamo in attesa di ricevere i crediti per la figura di dietista.

interdisciplinare),

SEGRETERIA SCIENTIFICA - ORGANIZZATIVA

Dr.ssa Alessandra Conti
Fondazione per le Biotecnologie
Scuola sicurezza alimentare
Viale Settimio Severo 63
10133 Torino
Tel 0039-11-6600187
Fax 0039 – 11 – 6600708
www.scuolasicurezzaalimentare.it
e mail: alessandra.conti@fobiotech.org

Dr.ssa Valentina Ricciardi
Fondazione per le Biotecnologie
Scuola sicurezza alimentare
Viale Settimio Severo 63
10133 Torino
Tel 0039-11-6600187
Fax 0039 – 11 – 6600708
e mail: valentina.ricciardi@fobiotech.org