

WORKSHOP RISTORAZIONE SCOLASTICA PROBLEMATICHE EMERGENTI E ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE

Confronto a più voci

Obiettivi

Giunge alla sua *Seconda Edizione* il Workshop gratuito sulla *Ristorazione Scolastica* che quest'anno avrà quale focus le *Problematiche emergenti e l'attività di controllo* per affrontare con esperti docenti dell'Università degli Studi di Milano e Autorità Competenti (AC) gli aspetti caratterizzanti questo comparto, delle recenti sentenze emanate per la gestione del pasto da casa e ai corpi estranei, all'attività di verifica e controllo ufficiale per la sicurezza alimentare. Il workshop vuole essere un momento formativo/informativo e di confronto per gli addetti ai lavori consapevoli che il miglioramento continuo del settore sia il trasferimento diretto di conoscenze tra le parti operanti. L'evento si propone inoltre l'intento di proporre azioni di problem solving oltre che di dibattito e confronto.

Argomenti

- Focus Ristorazione scolastica
- Problematiche emergenti: Normazione e Giurisprudenza emanata
- Difficoltà e sfide per il miglioramento continuo
- Nutrizione e Diete speciali
- Sostenibilità, innovazione e Gestione dei processi

Comitato Scientifico

- **Prof. Avv. Andrea Vitale** - Università degli studi di Milano Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente – DeFENS
- **Prof. Dott. Massimo Artorige Giubilesi** - Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria
- **Prof. Ing. Riccardo Guidetti** - Università degli studi di Milano Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia - DISAA
- **Prof. Paolo Simonetti** Università degli studi di Milano Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente - DeFENS
- **CHAIRMAN:** Prof. Avv. A. Vitale / Prof. Dott. M.A. Giubilesi/ Prof. Ing. R. Guidetti

DATA 24 APRILE 2020

SEDE Milano – AULA C03 – Plesso Colombo –

Via Mangiagalli, n° 25 Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari Università degli Studi di Milano

PROGRAMMA

- 9:00 - 9:20 Welcome coffee - Benvenuto e registrazione degli iscritti A&Q
- 09:20 – 09:30 Introduzione ai lavori **Prof. Avv. A. Vitale / Prof. Dott. M. A. Giubilesi / Prof. Ing. R. Guidetti**

SESSIONE I: TECNICO LEGISLATIVO

- 09:30 – 10:00 Analisi della Sentenza n. 14368 del 13 dicembre 2019 emessa dal TAR Lazio sul consumo dei pasti di preparazione domestica consumati nella refezione scolastica e problematiche relative i corpi estranei
Prof. Avv. Andrea Vitale - Università degli studi di Milano Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente – DeFENS

- 10:00 – 10:30 Il Controllo Ufficiale nella Ristorazione Scolastica alla luce dell'emanazione del Reg. UE 2017/625: qualità, rintracciabilità e biologico. **Dott. Antonio Iaderosa**, Direttore ICQRF Lombardia – Emilia Romagna e Marche - Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti AgroAlimentari

- 10:30 – 11:00 Risultanze degli audit nella ristorazione scolastica ai sensi del Reg. (UE) 2017/625. – **Dott. Rocco Sciarrone** - Azienda ULSS 6 Euganea - Veneto

SESSIONE II: NUTRIZIONALE

- 11:00 – 11:30 Le diete speciali nella ristorazione scolastica: reale necessità o scarsa educazione alimentare? – **Prof. Paolo Simonetti** - Università degli Studi di Milano - Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente DeFENS

A&Q

A&Q - Polo per la qualificazione del Sistema Agro-Industriale è un Consorzio c/o Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano attivo nel campo della **formazione**, della **consulenza** e della **ricerca** nel settore Agro-Alimentare.

È certificato UNI EN ISO 9001 nei settori EA 35 e 37 e provider presso il Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari per il rilascio dei CFP.

www.poloaq.it

Segreteria Scientifica ed Organizzativa

Tel: 02/70639224

e-mail: formazione@poloag.it



Quando e dove

Milano 24 APRILE 2020 ore 9:00-17:00

Aula C03 Plesso Colombo, Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari

Università degli Studi di Milano

Via Mangiagalli 25, 20133 Milano

Quota di iscrizione

Evento gratuito

La partecipazione comprende la condivisione, in post erogazione, del materiale didattico in formato digitale

Il corso è accreditato presso il Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari per il rilascio dei CFP ai Tecnologi Alimentari e **Accreditato ECM per le figure Medico Veterinario igiene alimenti, Dietista, Biologi.**

Le iscrizioni saranno chiuse in data **17 APRILE 2020**. Eventuali rinunce dovranno essere comunicate entro e non oltre il **14 APRILE 2020**.

E' possibile iscriversi al corso dal sito www.poloaq.it Per informazioni aggiuntive a riguardo contattare formazione@poloag.it

Destinatari

Tecnologi Alimentari, Medici Veterinari, Biologi, Dottori Agronomi, Dietisti, Consulenti, e tutte le figure coinvolte nella gestione, supervisione e controllo della ristorazione scolastica compresi dipendenti Comuni, Scolatici e Operatori ATS.

Attestato di partecipazione:

- rilasciato da A&Q per tutti i partecipanti compravante i crediti CFP per i Tecnologi Alimentari e per i Dott. Agronomi*

- attestato comprovante i Crediti ECM rilasciato da Qibli

- 11:30 – 12:00 Formulazione delle diete speciali: Aspetti pratico operativi - **Dott.ssa Gisella Giovanetti** - Dietista consulente per i Servizi di Ristorazione Scolastica
 - 12:00 – 12:30 Dibattito e confronto delle Sessioni I e II
 - 12:30 – 14:00 Light Lunch
- RIAPERTURA LAVORI
- SESSIONE III: SOSTENIBILITA' - INNOVAZIONE – GESTIONE DEI PROCESSI
- 14:00 – 14:30 Sostenibilità ed efficientamento dell'appalto nella ristorazione scolastica – **Prof. Ing. Riccardo Guidetti** - Università degli Studi di Milano Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia – DISAA
 - 14:30 – 15:00 Il progetto Lifestyle & Smart Kitchen 4.0: matrice sostenibile e cucina efficace per la ristorazione sociale - **Prof. Dott. M. A. Giubilesi** - Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria e FCSI Italia (Foodservice Consultants Society International)
 - 15:00 – 15:30 Metodologia per la progettazione degli atti di gara per il servizio di ristorazione scolastica – **Dott. Corrado Giannone** – Tecnologo Alimentare UL
 - 15:30 – 16:00 Tavola rotonda e dibattito **Prof. A. Vitale, Prof. Dott. M. A. Giubilesi**
 - 16:00 – 16:30 Chiusura dei lavori **Prof. Avv. A. Vitale, Prof. Dott. M. A. Giubilesi**

Modalità di Iscrizione

E' possibile iscriversi on line al workshop collegandosi al sito www.poloaq.it

*Ai Dottori Agronomi e ai Dottori Forestali è richiesta un'ulteriore iscrizione anche tramite il SIDAF <https://www.conafonline.it>

Con il patrocinio di



Ministero della Giustizia

Con il contributo di:



Accreditamenti

CFP ai Dott. Tecnologi Alimentari

Il Consiglio OTAN con Prot. n. 5/2020 del 26 Marzo 2020 ha riconosciuto al progetto n. 5,5 CFP.

CFP ai Dott. Agronomi e Forestali

*L'evento partecipa al programma di formazione professionale continua dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali: 0,708 CFP. Ai Dottori Agronomi e ai Dottori Forestali è richiesta l'iscrizione anche tramite il SIDAF <https://www.conafonline.it>

Crediti ECM

L'evento **2007-288385** (Ed. 1), con obiettivo formativo: "Sicurezza e Igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate (23)" è stato accreditato ECM per n. 30 partecipanti.

Destinatario: DIETISTA, BIOLOGO e MEDICO VETERINARIO (Igiene Prod., Trasm., Commercial., Conserv. e Trasm. Alimenti di Origine Animale e Derivati).

Il Provider Qibli srl (ID n. 2007) ha assegnato a questo evento n. **5 crediti formativi** validi per l'anno 2020.

Gli attestati con i crediti ECM ottenuti verranno consegnati successivamente, dopo la verifica della documentazione consegnata, e inviati direttamente dal Provider tramite e-mail entro 90 giorni dal termine dell'evento.



