

# WORKSHOP RISTORAZIONE SCOLASTICA: DIFFICOLTA', SFIDE E SOSTENIBILITA'



## Obiettivi

Vi proponiamo una giornata evento gratuita sulla *Ristorazione Scolastica* per affrontare con esperti docenti dell'Università degli studi di Milano e Presidenti degli Ordini Professionali dei Tecnologi Alimentari del Nord Italia gli aspetti caratterizzanti questo comparto, le Linee Guida Regionali e le recenti sentenze emanate, le criticità e le nuove sfide per la crescita ed il miglioramento del settore e la formazione/informazione degli addetti ai lavori. L'evento si propone inoltre l'intento di identificare ruoli e responsabilità dei tecnologi alimentari nel delicato compito della stesura dei capitolati d'appalto per la fornitura di derrate alimentari alle mense scolastiche e oltre che evidenziare gli innovativi aspetti di Food Design e Defense; previsti momenti di dibattito e confronto.

## Argomenti

- Focus Ristorazione scolastica
- Linee Guida Regionali Ristorazione Scolastica
- Normazione e Giurisprudenza emanata
- I capitolati d'appalto
- Il ruolo del Tecnologo Alimentare
- Difficoltà e sfide per il miglioramento continuo del sistema
- Strategie innovative e sostenibilità

## 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. Andrea Vitale /Prof. Dott. M.A. Giubilesi/Prof. Ing. R. Guidetti

## Programma: 11 Aprile 2019 Milano – Aula Maggiore

- 10:00 Benvenuto e registrazione A&Q
- 10:15 – 10:30 Introduzione ai lavori Prof. Avv. A. Vitale /Prof. Dott. M. A. Giubilesi/Prof. Ing. R. Guidetti
- 10:30 – 10:45 Food Design & Defense nella ristorazione scolastica (Progettazione del piatto, qualità percepita e sicurezza) - Prof. Dott. M. A. Giubilesi - Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria
- 10:45 – 11:00 Quale futuro per la ristorazione scolastica: sarà confermata la possibilità di consumare a scuola cibi portati da casa? - Prof. Avv. A. Vitale - Università degli studi di Milano Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente - DeFENS
- 11:00 – 11:30 Coffee break
- 11:30 – 11:45 Il ruolo del tecnologo alimentare nella stesura dei capitolati d'appalto per la fornitura di derrate alimentari alle mense scolastiche: valutazione di qualità- safety – prezzo - Dr. T. Calciurì - Presidente Ordine Friuli Venezia Giulia
- 11:45 – 12:00 Lo sviluppo sostenibile per la progettazione del servizio di ristorazione scolastica – Prof. Ing. Riccardo Guidetti - Università degli studi di Milano Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia - DISAA
- 12:00 – 13:00 Lunch
- 13:30 – 13:45 Il ruolo educativo della ristorazione scolastica: il difficile equilibrio tra fake news alimentari e corretta offerta nutrizionale - Prof. P. Simonetti Università degli studi di Milano Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente - DeFENS
- 13:45 – 14:00 Affrontare le criticità della ristorazione scolastica: il punto di vista di un Tecnologo Alimentare - Dr.ssa Valeria Di Siero – Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle D'Aosta
- 14:00 – 14:15 Il ruolo dei tecnologi alimentari nella Ristorazione scolastica della Regione Veneto e Trentino Alto Adige - Dr. S. Zardetto Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari Regioni Veneto e Trentino Alto Adige
- 14:15 -14:30 Le *Linee Guida* della Regione Emilia Romagna sulla ristorazione scolastica - Dr. ssa E. Guarnieri VicePresidente Ordine dei Tecnologi Alimentari dell'Emilia Romagna, Toscana, Marche e Umbria
- 14:30 – 16:00 Tavola rotonda e dibattito Prof. A. Vitale, Prof. Dott. M. A. Giubilesi
- 16:00 – 16:30 Chiusura dei lavori Prof. A. Vitale, Prof. Dott. M. A. Giubilesi

## Modalità di Iscrizione

E' possibile iscriversi on line al corso collegandosi al sito [www.poloaq.it](http://www.poloaq.it)

## Con il patrocinio di:

## 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](http://www.poloaq.it)

Segreteria Scientifica ed Organizzativa

Tel: 02/70639224

e-mail: [formazione@poloqa.it](mailto:formazione@poloqa.it)



## Quando e dove

**Milano 11 Aprile 2019 ore 9:00-18:00**

Aula Maggiore, Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari  
Università degli Studi di Milano  
Via G. Celoria 2 20133 Milano

## Quota di iscrizione

### Evento gratuito

**La quota comprende 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.

Le iscrizioni saranno chiuse in data 08 Aprile 2019.

Eventuali rinunce dovranno essere comunicate entro e non oltre il 1 Aprile 2019.

E' possibile iscriversi al corso dal sito [www.poloaq.it](http://www.poloaq.it) Per informazioni aggiuntive a riguardo contattare [formazione@poloqa.it](mailto:formazione@poloqa.it)

### Destinatari

Tecnologi Alimentari, Medici Veterinari, Biologi, Agronomi, Consulenti, tutte le figure coinvolte nella gestione, supervisione e controllo della ristorazione scolastica.

**Attestato di partecipazione:** rilasciato da A&Q

Evento in collaborazione con:

