

“LA RISTORAZIONE COLLETTIVA”

25 crediti ECM

Un luogo per l'educazione alimentare

29-30 Settembre 2017 – 1 Ottobre 2017

Rimini, Suite Hotel Litoraneo

Via Regina Elena 22



abni associazione
biologi
nutrizionisti
italiani
Direzione scientifica
Dott.ssa Luigia Sattano
Vicepresidente ABNI

Dott.ssa Renata Alleva
Renata Alleva, PhD
Specialista in Scienza dell'Alimentazione
Dipartimento di Scienze Biomediche e Neuromotorie
Università di Bologna- ISDE

Dott.ssa Giusi D'Urso
Biologa Nutrizionista
Specialista in Patologia Clinica
Università di Pisa

Dott. Pierpaolo De Rosa
Biologo Nutrizionista
Specialista in Biochimica Clinica

Prof. Giacomo Pagliaro
BD PhD
Biologo Nutrizionista
Specialista in Scienza dell'Alimentazione
Professore a contratto "Applied Nutrition"
Università di Camerino

Dott.ssa Rosella Sbarbati
Biologa Nutrizionista,
Specialista in Scienza dell'Alimentazione
Docente a.c.
Università di Camerino

“LA RISTORAZIONE COLLETTIVA”

Un luogo per l'educazione alimentare



Venerdì 29 Settembre 2017

13,30 – 14,00 registrazione iscritti

14,00 – 17,00

La ristorazione collettiva: Normativa. Orientamenti attuali

Linee guida per la corretta gestione e il controllo dei servizi di ristorazione collettiva. Organizzazione, ruoli e responsabilità. La sicurezza igienico sanitaria. La sicurezza nutrizionale.

Dott.ssa Rosella Sbarbati

17,00 – 17,30 coffee break

17,30 – 20,00

Le aree di accoglienza

Organizzazione delle aree destinate alla ristorazione. Prevenzione, igiene e sicurezza degli alimenti.

Rifornimento idrico. Aspetti interculturali

Dott.ssa Rosella Sbarbati

Sabato 30 Settembre 2017

8,00-10,30

Asili nido

Aspetti nutrizionali e LARN

Aspetti nutrizionali e tecnici del pasto con esempi di menù; gestione del pasto al nido nella interazione con personale addetto alla cucina, con genitori e pediatra di comunità. Menu speciali

Esercitazione pratica: proposte di menu

Giuseppe D'Urso

10,30 - 11,00 coffee break

11,00 – 13,00

La ristorazione scolastica

La mensa scolastica quale luogo per l'educazione alimentare e la promozione alla salute.

Menu come espressione della cultura del territorio. Indicazioni dei menu e diete speciali.

Esercitazione pratica: proposte di menu

Giuseppe D'Urso

13,00 – 14,00 Pausa Pranzo

14,00 – 17,00

Mensa Biologica in età pediatrica: moda o opportunità

Sostenibilità delle produzioni alimentari, impatto ambientale e salute: quale menu scegliere?

Renata Alleva

17,00 – 17,30 coffee break

17,00 – 20,00

Ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere la nutrizione nell'anziano

Aspetti nutrizionali e LARN. La malnutrizione nell'anziano. Criteri di elaborazione di un menu base.

Prevenzione della disidratazione. Menu speciali

Esercitazione pratica: proposte di menu

Giacomo Pagliaro

Domenica 1 Ottobre 2017

8,00 – 10,30

Ristorazione ospedaliera e assistenziale

Malnutrizione in ambito ospedaliero ed extraospedaliero. Intervento nutrizionale. Menu e tabelle dietetiche.

Menu speciali

Esercitazione pratica: proposte di menu

Giacomo Pagliaro

10,30 – 11,00 coffee break

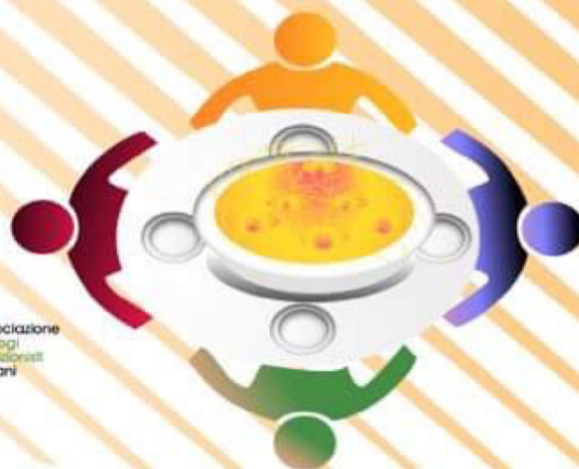
11,00 – 13,00

Elaborazione di diete per le comunità con l'utilizzo del software

Esercitazioni pratiche

Pierpaolo De Rosa

13,30 Compilazione Questionari ECM



FREQUENZA

IL CORSO È A NUMERO CHIUSO, LE ISCRIZIONI SARANNO ACCETTATE SECONDO L'ORDINE DI ARRIVO E SOLO SE COMPLETE DEL RELATIVO BONIFICO.

I SOCI ABNI usufruiscono di SCONTI e hanno la PRECEDENZA nella iscrizione. Per i Biologi e Medici è prevista l'assegnazione, previa richiesta, dei crediti ECM. I richiedenti i crediti ECM sono tenuti alla frequenza del 100% delle ore di lezione

COSTI

SOCI ABNI

per iscrizioni e pagamenti PRIMA DEL giorno 8 SETTEMBRE 2017

Senza crediti ECM 300 euro

Con crediti ECM 350 euro

per iscrizioni e pagamenti DOPO IL giorno 8 SETTEMBRE 2017

Senza crediti ECM 350 euro

Con crediti ECM 400 euro

NON SOCI

per iscrizioni e pagamenti PRIMA DEL giorno 8 SETTEMBRE 2017

Senza crediti ECM 400 euro

Con crediti ECM 450 euro

per iscrizioni e pagamenti DOPO IL giorno 8 SETTEMBRE 2017

Senza crediti ECM 450 euro

Con crediti ECM 500 euro

MODALITÀ DI ISCRIZIONE AL CORSO

COMPILARE LA SCHEDA DI ISCRIZIONE AL CORSO on-line (www.abni.it) ed effettuare CONTESTUALMENTE il relativo bonifico

ATTENZIONE

Il bonifico deve essere intestato ad ABNI

CODICE IBAN IT4620335901600100000142273

Causale del bonifico: corso RISTORAZIONE e il nome del corsista

LE QUOTE COMPREDONO

Kit corsista

Tutti i coffee break

Materiale didattico riservato

Attestato ABNI di partecipazione

INFO

Per altre informazioni non presenti sul sito scrivere a: corsi@abni.it o contattare:

Dott.ssa Luigia Sattanino 335 5255937 dalle ore 10.00 alle 12.00

Dott.ssa Rosa Lenoci 334 3917039 dalle 18.00 alle 20.00

LUOGO

Suite Hotel Litoraneo

Viale Regina Elena, 22

Rimini

tel. 0541 381588

mail: litoraneo@tonihotels.it

Ai Corsisti dell'ABNI

la Direzione dell'Hotel offre tariffe convenzionate e vantaggiose con tutti i servizi.