

ristoCLOUD organizza una giornata di studio sul tema

# RISTORAZIONE

Ristorazione 4.0 tra adempimenti e disposizioni

L'informazione al consumatore finale e la progettazione dei menu per la ristorazione collettiva, sanitaria, socio assistenziale e scolastica, nel rispetto dei CAM e con grande attenzione alla riduzione dello spreco alimentare.

ristocloud

Crediti ECM

8

Personale Medico Sanitario

Ai Tecnologi Alimentari partecipanti verranno rilasciati crediti formativi | Con il patrocinio



Ordine dei Tecnologi Alimentari  
di Sicilia e Sardegna

**#27giugnoPalermo**

**Aula Schembri - ERSU Palermo**

Edificio 1 - Cittadella Universitaria

Viale delle Scienze - 90128 - Palermo

La giornata sarà dedicata ai nuovi adempimenti e disposizioni che il mondo della ristorazione collettiva dovrà rispettare nel corso dell'esecuzione del proprio servizio.

## Quali sono i nuovi adempimenti e disposizioni?

- La norma UNI 11584 del 2015 che fornisce gli elementi per **progettare i menù** destinati alla ristorazione collettiva;
- il Regolamento UE 1169 del 2011 che obbliga la ristorazione collettiva e commerciale ad **informare il consumatore** finale sulla presenza di sostanze o ingredienti che potrebbero provocare allergie o intolleranze;
- la Legge n°166/2016 contro lo **spreco alimentare**;
- il DM 25/07/2011 che contiene i **Criteri Ambientali Minimi** relativi alla ristorazione.

La giornata di studio sarà introdotta con il saluto del Presidente della Scuola di Medicina dell'Università degli Studi di Palermo **Prof. Francesco Vitale**, dal Presidente AIO Sicilia **Dott.ssa Barbara Cittadini**, del Rettore dell'Università degli Studi di Palermo **Prof. Fabrizio Micari** e del Presidente dell'ERSU di Palermo **Dott. Alberto Firenze**.

## A chi è rivolta

- Proveditori economici
  - Personale Sanitario
  - Comuni settore scolastico
  - Tecnologi alimentari
  - Dietisti
  - SIAN
- di Amministrazioni Pubbliche e Private.

Iscrizione libera sul sito  
[www.ristor-azione.it](http://www.ristor-azione.it)



**Dott.ssa Rosanna Dubolino**  
Responsabile Amministrativo U.O.C. Ospedali Riuniti Sciacca - Ribera ASP di Agrigento



**Avv. Giorgia Andreis**  
Esperta in assistenza legale e consulenza con particolare riguardo al diritto industriale e diritto alimentare



**Dott.ssa Paola Minale**  
Dirigente medico U.O.C. Allergologia AOU San Martino Genova



**Dott.ssa Amina Ciampella**  
Consigliere Ordine Nazionale Tecnologi Alimentari  
Presidente Cultural Frame of Food



**Prof. Marco Giammanco**  
Scienze per la Promozione della salute e Materno Infantile "G. D'Alessandro"



**Dott. Aldo Todaro**  
Vice Presidente Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari



**Dott.ssa Cinzia Amelio**  
Testo - HACCP expert



**Prof. Paolo Inglese**  
Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali



**On. Maria Chiara Gadda**  
Deputata parlamentare  
Firmataria legge n°166/2016



**Dott. Domenico Messina**  
Direttore Banco Alimentare Sicilia



**Dott. Salvatore Inglese**  
Sutter Professional



**Dott.ssa Enza Colagrosso**  
Direttore Editoriale FARE

Moderatore

Responsabile Scientifico



**Dott. Maurizio Vetrò**  
Responsabile Scientifico dell'Evento Ristocloud Group Srl

9.00  
Registrazione partecipanti

9.20  
Inizio prima sessione

9.25  
Saluto delle autorità

9.50  
**Dott.ssa Rosanna Dubolino**  
I nuovi capitoli per la ristorazione collettiva nel rispetto del nuovo decreto correttivo al nuovo codice appalti entrato in vigore il 19/04/17

10.15  
**Avv. Giorgia Andreis**  
Stato dell'arte degli sviluppi legislativi per la ristorazione collettiva

10.40  
**Dott.ssa Paola Minale**  
I risultati delle indagini europee e nazionali sugli utenti dei servizi di ristorazione con allergie o intolleranze

11.05  
Coffee Break

11.30  
**Dott.ssa Amina Ciampella**  
Una norma volontaria può fare la differenza: Rigore e Fantasia nei menù

11.55  
**On. Maria Chiara Gadda**  
Legge n°166/2016  
Prospettive ed opportunità per la ristorazione collettiva

12.20  
**Prof. Marco Giammanco**  
Lo stato nutrizionale influenza il decorso delle malattie e la qualità della vita

13.00  
Lunch

14.20  
Inizio seconda sessione

14.30  
**Dott. Aldo Todaro**  
Piano di Autocontrollo per la ristorazione collettiva alla luce del regolamento UE 1169/2011

15.00  
**Dott.ssa Cinzia Amelio**  
L'informatizzazione dell'HACCP

15.30  
**Prof. Paolo Inglese**  
Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva

15.50  
**Dott. Domenico Messina**  
L'attività di Banco Alimentare alla luce della norma n°166/2016

16.25  
**Dott. Salvatore Inglese**  
La sanificazione delle strutture ristorative nel rispetto dei Criteri Minimi Ambientali

17.15  
Termine dei lavori

Evento organizzato da



In **collaborazione** con



**Sponsor**



Come arrivare



GPS | 38.107136°, 13.352446°  
Aula Schembri - ERSU Palermo  
Edificio 1 - Cittadella Universitaria  
Viale delle Scienze, 1 - 90128 - Palermo



Ulteriori informazioni: [www.ristocloudgroup.com](http://www.ristocloudgroup.com) - [www.ristor-azione.it](http://www.ristor-azione.it)