



REGIONE DEL VENETO

CONVEGNO PRESENTAZIONE RICETTARIO 2.0

Ristorazione collettiva sociale e geolocalizzazione
eccellenze alimentari Regione del Veneto

GIOVEDÌ 26 SETTEMBRE 2019



Personale Medico Sanitario



RICETTARIO 2.0

Portale **gestionale cloud** per la
gestione del ricettario e
geolocalizzazione eccellenze
alimentari

Partecipazione su invito

Il Piano Regionale di Prevenzione (PRP) 2014-2018 della Regione del Veneto (DGRV n.749/2015), prorogato al 2019, con il Programma Regionale per la Promozione di una Corretta Alimentazione mira a sviluppare una fattiva collaborazione tra Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) e Ristorazioni Collettive per promuovere la diffusione e adozione di corretti stili alimentari da parte di tutti gli utenti della Ristorazione Collettiva Sociale.

La progettualità viene portata avanti da tutte le Az ULSS del Veneto come evidenziato nella DDR n° 23 del 28.3.17 - Gruppo di lavoro Ristorazione Collettiva Sociale, con il supporto gestionale ed organizzativo dell'ULSS 7 PEDEMONTANA.

Le azioni evidenziate all'interno del PPR sono finalizzate a:

- Migliorare l'offerta del nutrizionale nella ristorazione collettiva sociale con particolare attenzione ai ricettari utilizzati e nel rispetto della normativa comunitaria (Reg. UE 1169/2011);
- Migliorare l'offerta del nutrizionale dei menù con particolare attenzione alla popolazione sensibile (bambini e anziani);
- Creare una rete di collaborazione tra i vari attori della ristorazione collettiva sociale per il miglioramento della qualità nutrizionale creando quelle alleanze indicate all'interno del progetto del Ministero della Salute: Guadagnare Salute.

Responsabili Scientifici



Maurizio Vetrò
Responsabile Scientifico dell'Evento
Ristocloud Group Srl



Saverio Chilese
Dirigente SIAN Azienda ULSS 7 Pedemontana
Referente del Progetto Ristorazione Collettiva Sociale PRP Regione del Veneto

Moderatori

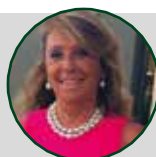


Paolo Spinella
Prof. Associato Università di Padova
Dipartimento di Medicina

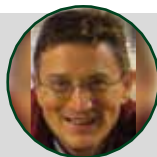


Angiola Vanzo
Medico specialista in Scienza dell'Alimentazione

Prima Sessione



Linda Chioffi
Direttore Dipartimento di Prevenzione
Direttore U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda ULSS 9 Scaligera



Saverio Chilese
Dirigente SIAN Azienda ULSS 7 Pedemontana
Referente del Progetto Ristorazione Collettiva Sociale PRP Regione del Veneto

Seconda Sessione

8:50 - Registrazione partecipanti | **Welcome Coffee**

9:30 - Saluto Autorità della Regione del Veneto - **Francesca Russo**

9:40 - **Prima Sessione: Presentazione linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione nelle Strutture Residenziali Extraospedaliere**

Presentazione delle Linee di Indirizzo per la ristorazione Collettiva Sociale della Regione del Veneto all'interno del PRP 2014-2019

09:40



Saverio Chilese
Dirigente SIAN Azienda ULSS 7 Pedemontana
Referente del Progetto Ristorazione Collettiva Sociale PRP Regione del Veneto

Presentazione "Allegato 1 Servizio di Ristorazione nelle Strutture Residenziali Extraospedaliere" "Allegato 2 Appalto del Servizio di Ristorazione" "Allegato 7 Valutazione del servizio di ristorazione"

10:00



Monica Cibin
SIAN Azienda ULSS 5 Polesana
Gruppo di lavoro Progetto Ristorazione Collettiva Sociale - PRP Regione del Veneto

Presentazione "Allegato 4 Qualità Nutrizionale nella Ristorazione delle Strutture Residenziali Extraospedaliere"

10:20



Stefania Tessari
SIAN Azienda ULSS 6 Euganea
Gruppo di lavoro Progetto Ristorazione Collettiva Sociale - PRP Regione Veneto

Il perchè di un Ricettario 2.0 della Regione del Veneto

10:40



Norma De Paoli
SIAN Azienda ULSS 9 Scaligera
Gruppo di lavoro Progetto Ristorazione Collettiva Sociale - PRP Regione Veneto

Il ruolo del cuoco nella ristorazione collettiva sociale alla luce del Reg. UE 1169/2011

10:55



Roberto Carcangiu

Presidente Associazione Professionale Cuochi Italiani

Presentazione del Portale Cloud Ricettario 2.0 per la ristorazione scolastica

11:15



Roberto Niccolai

Presidente AGECC - Comune di Verona

Presentazione del Portale Cloud Ricettario 2.0 per la ristorazione Strutture Residenziali Extraospedaliere

11:30



Damiano Mantovani

Direttore Casa di Riposo Lendinara

Presentazione L. 166/2016 Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi

11:45



On. Maria Chiara Gadda

Membro della Commissione ambiente della Camera dei deputati - Firmataria legge n°166/2016

12:05 - Discussione

Lezione Magistrale: "dalla fame allo spreco alimentare"

12:15



Paolo Spinella

Prof. Associato Università di Padova Dipartimento di Medicina

13:00 - Buffet

14:30 - Seconda Sessione: Presentazione geolocalizzazione eccedenze alimentari Regione del Veneto

Controlli nelle strutture scolastiche e residenziali extraospedaliere per la ristorazione collettiva

14:30



Tenente Colonnello Massimo Minicelli

Comando Unità Forestali Ambiente e Agroalimentari

Progetto REDUCE: Ricerca, EDUcazione, ComunicazionE
Predisposizione di manuali di buona prassi operativa per la gestione del recupero delle eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale

14:55



Linda Chioffi

Direttore Dipartimento di Prevenzione
Direttore U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Azienda ULSS 9 Scaligera

Presentazione geolocalizzazione eccedenze alimentari Regione del Veneto

15:10



Claudio Campion e Loris Castellani

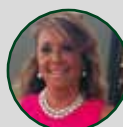
Ristocloud Group Srl

15:30 Tavola rotonda



Marco Lucchini

Segretario Generale
Banco Alimentare



Linda Chioffi



Saverio Chilese

16:30 - Conclusioni

16:45 - Test Finale ECM

Evento organizzato da

S.I.A.N. Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione
delle Aziende U.L.S.S. del Veneto

ristocloud
Group S.r.l.

Sponsor

Sutter
PROFESSIONAL

MedEat
Nutrirsi Naturalmente

moveat



Come arrivare

Villa Quaranta Tommasi Wine Hotel & SPA Via Ospedaletto, 57 - 37026 Ospedaletto (VR)

Dalle Autostrade

A22 Uscita Verona Nord.

Alla rotonda seguire la strada per Pescantina/Valpolicella.

Dopo circa 9 km imboccare l'uscita per Trento SS12.

Proseguire sulla statale SS12 per 1,5 km.

L'entrata è sulla sinistra.

Dall'aeroporto Valerio Catullo/Villafranca

L'Hotel dista circa 9,5 km.

Percorrere la superstrada Pescantina/Valpolicella
e prendere l'uscita per Trento SS12.

Proseguire sulla statale SS12 per 1,5 km.

L'entrata è sulla sinistra.



Ulteriori informazioni: www.ristocloudgroup.com