

**CONVEGNO**  
IL RUOLO DEL BIOLOGO NELLA  
RISTORAZIONE COLLETTIVA



**MILANO, 21-22 OTTOBRE 2016**

Il modo di alimentarsi nel nostro Paese ha subito delle profonde trasformazioni nel corso degli ultimi decenni. Da un sistema basato prevalentemente sul consumo dei pasti preparati a livello domestico con la cottura di varie materie prime, si è andata affermando la ristorazione collettiva utilizzando soprattutto alimenti trasformati. Ciò ha apportato sicuramente delle innovazioni che hanno migliorato la qualità igienico-sanitaria del cibo, ma nello stesso tempo ha originato una serie di problemi spesso associati agli stili di vita. Un effetto di questo stato di cose molto evidente è quello dell'obesità sia negli adulti che nei bambini. Esistono però dei disturbi alimentari spesso poco manifesti come l'anoressia, la bulimia, la drunkoressia e l'ortoressia che danno serie sofferenze a chi ne viene colpito. Inoltre assistiamo ad un aumento delle allergie e delle intolleranze alimentari nonché della stessa celiachia.

Alla ristorazione collettiva, quindi, sono richiesti alti standard che devono prevedere una gestione impeccabile di tutti i pasti, compresi quelli "speciali" per le utenze affette dai sopracitati problemi, e, inoltre, un elevatissimo grado di qualità e di sicurezza.

In tutto questo certamente la figura del Biologo è di fondamentale importanza non solo nella stesura di piani alimentari, adeguati a tutte le situazioni normali e patologiche, per ogni fascia di età e nei vari settori in cui l'azienda ristoratrice opera, ma anche nel controllo di qualità e nella sicurezza alimentare, nella comunicazione ed educazione alimentare, ed ancora nella progettazione di una gara d'appalto, nella gestione di una mensa e nella formazione del personale.

Per far ciò necessariamente occorre una stretta collaborazione non solo con gli altri operatori dell'azienda, ma anche lavorando a fianco degli utenti e degli Enti preposti allo studio, sviluppo e vigilanza del settore allo scopo ultimo di promuovere la salute ed i corretti comportamenti alimentari di ciascun cittadino.

## **RELATORI – MODERATORI**

**Dott.ssa Tiziana Stallone**, *Presidente ENPAB* (Roma)

**Dott. Santino Altomari**, *Presidente Commissione Nutrizione ENPAB* (Crotone)

**Dott. Maurizio Arsti**, *Direttore Risorse Umane ELIOR* (Milano)

**Dott.ssa Fernanda Bellinazzo**, *Responsabile Selezione, Formazione e Sviluppo ELIOR* (Milano)

**Dott.ssa Chiara Boscaro** *Biologa Nutrizionista presso Reparto Ospedaliero e Ambulatorio di Nutrizione Clinica ICZ Zucchi* (Monza)

**Dott. Michele Ettore**, *Consigliere e Segretario CIG ENPAB* (Taranto)

**Dott. Massimo Ferrario**, *Direttore Vendite ELIOR* (Milano)

**Dott.ssa Elena Galimberti**, *Responsabile Servizio Qualità ELIOR* (Milano)

**Dott. Andrea Legato**, *Direttore Stream Education ELIOR* (Milano)

**Dott. Alessandro Leone** *Biologo Nutrizionista – ICANS Università degli Studi di Milano* (Milano)

**Dott. Luigi Paravella**, *Direttore Marketing ELIOR* (Milano)

**Dott. Ferdinando Pessina**, *Supervisore Ristorazione ELIOR* (Milano)

**Dott.ssa Claudia Saroni**, *Progetti di Ed. Alimentare ELIOR* (Milano)

**Dott. Luigi Tonellato**, *Biologo Foodservice Consultant* (Treviso)

## VENERDÌ 21 OTTOBRE

**14:30** Registrazione dei partecipanti

**15:00** Saluti autorità  
INTRODUZIONE : **Dott.ssa Tiziana STALLONE**

**15:30** **Dott. Maurizio ARSTI**

- La ristorazione collettiva: caso aziendale
- I numeri
- La struttura organizzativa
- La politica delle Risorse Umane
- I valori

**16:00** **Dott. Luigi PARAVELLA**

- Il contesto economico e i consumi alimentari
- Il contesto economico italiano
- I consumi alimentari
- Il mercato della ristorazione collettiva
- Il consumatore di oggi: esigenze e tendenze
- I nuovi format di ristorazione
- Ristorazione collettiva e sostenibilità ambientale

**16:50** **Dott. Massimo FERRARIO**

- L'acquisizione di un appalto
- La decisione di partecipare ad una gara d'appalto (valutazione requisiti e richieste dell'Ente)
- Strategie di gara e budget per la gestione del servizio
- Aspetti dichiarativi e amministrativi: documenti, certificazioni...
- La progettazione: aspetti normativi, linee guida Ministero della Salute, linee guida asl regionali e provinciali, differenze tra i diversi settori di business (Aziende, Scuole, Sanità e Forze Armate)
- Il ruolo del Biologo Nutrizionista nella progettazione di una gara d'appalto

**18:00** **Aperitivo**



## SABATO 22 OTTOBRE

- 09:30 Dott. Andrea LEGATO**
- La gestione operativa dell'appalto per i diversi stream
    - Le caratteristiche principali di ogni segmento di attività/servizi
    - Il capitolato d'appalto e il contratto
    - Le fasi di lavorazione: definizione e composizione del menu, consegna e stoccaggio materie prime, preparazione e cottura dei pasti, confezionamento e somministrazione, controllo e analisi
  - Il ruolo del biologo nutrizionista a supporto dei gestori di un appalto (aspetti nutrizionali, prenotazione pasti, organizzazione piano dietetico...)
- 10:20 Dott. Ferdinando PESSINA**
- L'elaborazione dei piani alimentari per i diversi stream: criteri di valutazione per una corretta stesura dei piani alimentari per mense scolastiche, ospedaliere e aziendali
- 11:00 Coffee Break**
- 11:15 Dott.ssa Elena GALIMBERTI**
- Controllo qualità e certificazioni in Elicor
    - Il controllo qualità nella ristorazione collettiva
    - Sicurezza alimentare e norme di autocontrollo
    - La formazione in materia di qualità degli addetti al servizio di ristorazione
    - Le certificazioni
- 12:00 Dott.ssa Claudia SARONI**
- L'educazione alimentare nella ristorazione scolastica
- 12:45 Dott.ssa Fernanda BELLINAZZO – Dott. Michele ETTORRE**
- La partnership con ENPAB e lancio progetto
- 13:00 Lunch break**
- 14:00 Dott. Luigi TONELLATO**
- Il ruolo della ristorazione collettiva nella lotta all'obesità
- 14:40 Dott.ssa Chiara BOSCARO**
- Allergie ed intolleranze alimentari nella ristorazione collettiva
- 15:20 Dott. Alessandro LEONE**
- Celiachia e ristorazione collettiva
- 16:00 Discussione e somministrazione questionari ECM**
- 17:00 Chiusura lavori**

**Responsabili Scientifici**

Dott. Ettore Michele

Dott. Altomari Santino

# INFORMAZIONI GENERALI

## SEDE DEL CONGRESSO

FOURPOINTS by Sheraton Milan Centre  
Via G. CARDANO, 1 – 20141 Milano

## PROVIDER E SEGRETERIA ORGANIZZATIVA



Akesios Group S.r.l.

Via Cremonese, 172 - 43126 Parma

Tel +39 0521 647705

Fax +39 0521 1622061

[www.akesios.it](http://www.akesios.it) - [info@akesios.it](mailto:info@akesios.it)

## CREDITI ECM

Akesios Group, Provider Standard n° 403 ha conferito al Congresso 10 crediti ECM alla figura del **Biologo**.  
(nm. Evento 403-172525)

**Il corso è a numero chiuso**  
*(massimo 100 partecipanti)*

**L'ISCRIZIONE E' GRATUITA  
E RISERVATA AGLI ISCRITTI ENPAB**

## L'ISCRIZIONE DÀ DIRITTO A:

- PARTECIPAZIONE AI LAVORI CONGRESSUALI
  - KIT CONGRESSUALE
    - BADGE
    - COFFEE BREAK
    - LUNCH BUFFET
- ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE
- ATTESTATO E.C.M.\*\*

\*\* Gli attestati riportanti i crediti E.C.M., dopo attenta verifica della partecipazione e dell'apprendimento, saranno inviati entro 90 giorni dopo la chiusura dell'evento

**La Scheda, debitamente compilata in ogni sua parte, dovrà essere inviata alla Segreteria organizzativa Akesios Group srl al numero di FAX 0521 1622061 o via e-mail a: info@akesios.it**

## DATI DEL PARTECIPANTE

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Città \_\_\_\_\_ CAP. \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Professione \_\_\_\_\_

CF/P.IVA \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Fax. \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_ Cell. \_\_\_\_\_

### Legge sulla Privacy - Ai sensi del D.Lgs 196/2003

Vi informiamo che, ai sensi del D.Lgs 196/2003 i dati personali sopra forniti attraverso la compilazione della presente scheda di iscrizione, potranno formare oggetto di trattamento in relazione allo svolgimento di questo evento. I dati, il cui conferimento è facoltativo, verranno trattati nel rispetto della normativa sopra richiamata con il supporto di mezzi cartacei e/o informatici, comunque mediante strumenti idonei a garantire la loro sicurezza e riservatezza. L'ambito di trattamento sarà limitato al territorio italiano e i dati potranno essere comunicati per le finalità di cui sopra a: 1. soggetti che in collaborazione con il titolare abbiano partecipato all'organizzazione di questa iniziativa; 2. soggetti che partecipano a questa iniziativa come relatori; 3. enti collegati. I dati verranno trattenuti per tutta la durata e anche successivamente per l'organizzazione e lo svolgimento di analoghe iniziative. Voi potrete in ogni momento esercitare i diritti di cui all'articolo 7 e ss. del D.Lgs 196/2003 e quindi conoscere, ottenere la cancellazione, la rettifica, l'aggiornamento e l'integrazione dei vostri dati, nonché apporvi al loro utilizzo per le finalità indicate. Titolare dei sopraindicati trattamenti è Akesios Group Srl, con sede in Via Cremonese 172 - 43126 PARMA. Responsabile del trattamento è l'Amministratore Delegato di Akesios Group Srl. I dati saranno trattati dagli incaricati appartenenti alle seguenti aree: Organizzazione Congressi, Amministrazione, Segreteria, Direzione.

## CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ dichiara di aver ricevuto l'informativa di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 e di esprimere il suo consenso previsto dagli art. 23 e ss. della citata legge, al trattamento dei suoi dati per le finalità precisate nell'informativa.

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_