



**CAMERA C
MESSINA**

Lunedì 17 Febbraio 2025

[Notizie \[1\]](#)

Ristorazione scolastica ed ospedaliera - Come predisporre i menù

26 marzo 2025

dalle 09:30 alle 12:30



UNIONCAMERE
SICILIA



CAMERA DI COMMERCIO
MESSINA



con il patrocinio di



≈ WEBINAR

Ristorazione scolastica ed ospedaliera

Come predisporre i menu

Obiettivi e destinatari

Il **Laboratorio Chimico Camera di commercio di Torino**, in collaborazione con gli **Enti del Sistema Camerale** (Camere di commercio, Unioni regionali, aziende speciali del territorio) aderenti al Portale Etichettatura e Sicurezza Prodotti, propone un webinar nazionale dedicato alla ristorazione scolastica ed ospedaliera, rivolto ai comuni ed alle aziende di ristorazione scolastica ed ospedaliera.

L'obiettivo è di offrire soluzioni pratiche da implementare nei servizi di ristorazione scolastica ed ospedaliera, atte a promuovere una sana e corretta alimentazione e ridurre gli impatti ambientali derivanti dal comparto alimentare. Un menù bilanciato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile ha una valenza preventiva, educativa e sociale nella ristorazione scolastica, mentre è parte integrante della terapia clinica nella ristorazione ospedaliera e rappresenta il primo strumento per il trattamento della malnutrizione.

In questo incontro, affronteremo le opportunità che possono derivare dall'applicazione di politiche alimentari più responsabili, analizzando anche i recenti sviluppi legislativi che devono essere implementati nel Capitolato speciale d'appalto.

Programma

09:30 Introduzione
Salvatore Capozzolo, Laboratorio Chimico Camera di commercio di Torino

09:45 La ristorazione collettiva: strumento di sana alimentazione, promozione della salute e della sostenibilità
Andrea Pezzana, ASL Città della Salute di Torino

10:15 Proposte operative per la ristorazione scolastica: l'esperienza della Regione Piemonte
Debora Lo Bartolo, SIAN Collegno

10:45 Proposte operative per la ristorazione ospedaliera
Sara Diberti, AOU S.Luigi Gonzaga, Orbassano

11:15 Confronto C.A.M. (Criteri ambientali minimi) ristorazione scolastica ed ospedaliera
Katia Leggio, Laboratorio Chimico Camera di commercio di Torino

12:00 Q&A e Conclusione lavori

Note Organizzative:

La partecipazione al webinar tramite la piattaforma Microsoft Teams è gratuita previa iscrizione al seguente link: <https://events.teams.microsoft.com/event/5b6a2a8b-c956-430c-850f-a5aae9530f04@6bc79307-413a-44db-94ef-c15800d55860>

Il webinar è accreditato:

- dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 3 crediti
- per nr. CFP 0,345 SDAF 03 per la categoria dei Dott. Agronomi e Dott. Forestali/Rif Regolamento per la formazione professionale continua dei dottori agronomi e dei dottori forestali approvato con delibera del Consiglio n. 162 del 27 aprile 2022

**26 marzo 2025
dalle 09:30 alle
12:30**

Webinar Piattaforma Microsoft Teams

A cura di:
Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
tel. 011 6700 254
eventi@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it

Segreteria organizzativa

Unioncamere Sicilia
Via Emerico Amari, 11 – 90139 Palermo
www.unioncameresicilia.it
unioncameresicilia@unioncameresicilia.it

Condividi

Reti Sociali

Gradimento

Nessun voto

Rate

ARGOMENTI

Source URL: <https://www.me.camcom.it/notizie/ristorazione-scolastica-ed-ospedaliera-come-predisporre-menu>

Collegamenti

[1] https://www.me.camcom.it/notizie/%3Ffield_notizia_categoria_tid%3D385