



In collaborazione con



Mangiare a scuola

La sicurezza alimentare, la gradibilità del pasto, gli aspetti nutrizionali e il ruolo delle Commissioni Mense

Obiettivi e destinatari

La Camera di commercio di Torino, in collaborazione con il suo Laboratorio Chimico e la Città di Torino – Assessorato alle Politiche Educative, nell'ambito degli eventi sulla ristorazione collettiva propone un seminario sul tema della gestione del pasto nelle scuole.

L'evento è rivolto a tutti coloro che sono interessati a un confronto sulle tematiche più attuali che ruotano attorno alla ristorazione scolastica, dalla salubrità dei pasti, al ruolo delle Commissioni mensa quali organi di collegamento fra gli utenti della ristorazione e l'amministrazione comunale, all'importanza di un menù equilibrato dal punto di vista nutrizionale e di gradibilità.

Obiettivo della giornata è quello di far accrescere la consapevolezza della complessità del servizio, che richiede sempre più un'attenta gestione dei diversi aspetti, e nello stesso tempo cercare nuovi spunti per il miglioramento, che può concretizzarsi solo grazie ad un dialogo costruttivo tra i vari attori, per far sì che "mangiare a scuola" non sia solo un servizio tra i tanti erogati dall'amministrazione comunale, ma diventi un valore aggiunto per i bambini e le loro famiglie.

**Mercoledì
2 dicembre 2015
dalle 8.45 alle 16.30
Sala Convegni**

**Laboratorio Chimico
Camera di Commercio
Torino
via Ventimiglia 165 - Torino**

Programma

8.45 Registrazione dei partecipanti

9.15 Saluti istituzionali

Guido Bolatto, Segretario Generale Camera di commercio di Torino

Maria Grazia Pellerino, Assessora alle politiche educative del Comune di Torino

Moderatore: Tiziana Civera, Università di Torino, Dipartimento di Scienze Veterinarie

Sessione Sicurezza Alimentare

9.30 I requisiti di qualità: una sguardo alle scelte oltre i confini metropolitani

Paolo Vittone, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

9.50 Oltre la vigilanza: il ruolo dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione nella ristorazione scolastica

Luisella Cesari, ASL TO 3

10.10 Le analisi degli alimenti e ambienti

Silvia Gallina, Istituto Zooprofilattico del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

10.30 Break

Sessione gradibilità del pasto

11.00 La valutazione del gradimento nei bambini: aspetti metodologici e risultati

Giuseppe Zeppa, DISAFA, Università degli Studi di Torino

11.20 L'accettazione del pasto: un problema anche di carattere culturale

Mariangela De Piano, Dirigente Servizio di rist. scolastica del Comune di Torino

11.40 La valutazione costante e continuativa del gradimento dei menù proposti per rispondere qualitativamente alle esigenze dei bambini

Bosco Ornella, Ufficio Controllo Qualità del Servizio di rist. scolastica Comune di Torino

Sessione Commissione Mensa

- 12.00 Commissioni Mensa: evoluzione di un organo di rappresentanza
Patrizio Raule, Resp. Ufficio gestione rist. scolastica del Comune di Torino
- 12.20 Mensa scolastica e genitori: le richieste di qualità, le verifiche, e la sfida dell'educazione alimentare
Clelia Lombardi, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- 12.40 Esperienza di un membro della Commissione Mensa
- 13.00 Discussione con i partecipanti
- 13.30 Pausa pranzo

Sessione Aspetti nutrizionali

- 15.00 Dalle esigenze nutrizionali alle scelte dei bambini: validità della partecipazione
Silvia Prelz Oltramonti, Responsabile valutazione menù Servizio di ristorazione Scolastica, Comune di Torino
- 15.20 La ristorazione scolastica: coniugare food safety e food security per garantire salute e piacere
Andrea Pezzana, Dietetica e Nutrizione Clinica Ospedale San Giovanni Bosco Torino
- 15.40 Discussione con i partecipanti
- 16.30 Chiusura lavori

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10127 Torino
tel. 011 6700 241
fax 011 6700 100
labchim@lab-to.camcom.it

Note organizzative

L'incontro si terrà **mercoledì 2 dicembre** dalle 8.45 alle 16.30, presso la Sala Convegni del Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, via Ventimiglia 165, Torino.

La partecipazione è gratuita, previa iscrizione tramite e-mail all'indirizzo labchim@lab-to.camcom.it **entro martedì 1° dicembre**.

Il seminario è accreditato dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 4 crediti formativi.