

Con il patrocinio di:



Agenzia di Formazione accreditata dal

**CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI**



UNA BUONA MENSA È UNA MENSA BUONA

Pasti sani e sicuri. Come renderli anche più saporiti?

Obiettivi e destinatari

La Camera di commercio di Torino e la Città di Torino – Assessorato all'Istruzione e all'Edilizia Scolastica, in collaborazione con il Laboratorio Chimico camerale, nell'ambito degli eventi sulla ristorazione collettiva, propongono un incontro sul tema della gestione dei pasti nelle scuole.

L'evento è rivolto a tutti coloro che sono interessati a un confronto sugli aspetti più attuali che ruotano attorno alla ristorazione scolastica, dalla qualità dei pasti, al ruolo delle Commissioni mensa quali organi di collegamento fra le famiglie e l'amministrazione comunale, all'importanza di un menù equilibrato dal punto di vista nutrizionale e di gradimento.

Obiettivo della giornata è 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 bambine e bambini e le loro famiglie.

**Mercoledì
6 novembre 2019
dalle 14.30 alle 17.30
Sala Giolitti**

**Centro Congressi
Torino Incontra
via Nino Costa 8 - Torino**

Programma

Mercoledì 6 novembre

14.15 Registrazione dei partecipanti

14.30 Saluti istituzionali

Talia Pasqualino Andrea, Vice Presidente Camera di commercio di Torino
Antonietta Di Martino, Assessora all'Istruzione e all'Edilizia Scolastica Città di Torino

Prima Sessione

Tavola rotonda: i controlli di qualità e l'ascolto delle famiglie

14.50 **Italo Bevione**, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
Enrica Bai e Luca Dolino, Città di Torino
Filippo De Naro Papa, ASL Città di Torino

Seconda sessione

Presentazione degli esiti dell'indagine: "Le quattro dimensioni del gradimento del pasto"

15.45 **Auxilia Grassi e Alessia Toldo**, Università degli Studi di Torino

Terza Sessione

Tavola rotonda: le azioni per comunicare, educare e informare

16.30 **Silvia Prelz Oltramonti**, Città di Torino
Katia Leggio, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
Roberta Struzzi, Insegnante dell'istituto comprensivo Matteotti-Pellico
Guido Mansueto, Genitore componente della Commissione Mensa della scuola Dewey
Antonio Di Leo, Genitore

17.30 Discussione con il pubblico e fine lavori

Modera: **Massimiliano Borgia**, Direttore Festival Giornalismo Alimentare

**Segreteria
organizzativa**

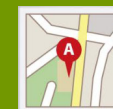
Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
tel. 011 6700 241
fax 011 6700 100
labchim@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it

Note organizzative

La partecipazione è gratuita, previa iscrizione al seguente link:
www.corsilabcamcomtorino.it/Form_Ristorazione/ **entro il 4 novembre**

Il seminario è accreditato:

- dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 3 crediti formativi.
- per la categoria dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali / Rif Regolamento CONAF 3/2013 (in attesa di accreditamento)



per visualizzare
la piantina del Centro
Congressi Torino Incontra
clicca su

www.to.camcom.it/torinoincontra