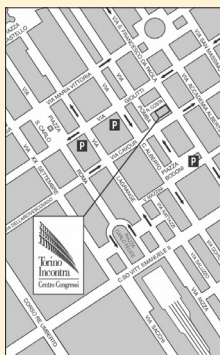


- 9.50 Progetto Genti del Trotter
Jasmina Radivojevi, Comitato dei genitori dell'ICS "Casa del sole" del Parco Trotter
- 10.10 Pappa-Mi: uno strumento web per condividere informazioni sulla ristorazione scolastica
Muriel Vervej, genitore di Commissione mensa di Milano
- 10.30 La salute in pentola
Clara De Clario, Docente di Tecnologia ed educazione alimentare, responsabile cucina didattica dell'Istituto Sperimentale Rinascita - Milano
- 10.50 L'esperienza dei GAS: da consumatori a cittadini
Mauro Testa, GAS del Sole, Milano
- 11.10 L'esperienza del Comune di Campolongo nella ristorazione scolastica
Michela Facchinetti, responsabile ristorazione scolastica Comune di Campolongo Maggiore (VE)
- 11.30 Feeding center nei paesi in via di sviluppo: un'esperienza in Haiti, scuola di strada
Maria Vittoria Rava, NPH Italia
- 11.50 Feeding center nei paesi in via di sviluppo: per un pasto di sapere, l'esperienza della Somalia
Giuliano Bortolotti, AYUUB
- 12.10 Discussione con i partecipanti

Mangiare a scuola

Gli incontri si terranno il **6 maggio** dalle 9.00 alle 15.30 e il **7 maggio** dalle 9.00 alle 13.00, presso il Centro Congressi Torino Incontra, via Nino Costa 8 a Torino. La partecipazione è gratuita, fino a esaurimento posti, previa iscrizione da effettuarsi sul sito web www.lab-to.camcom.it/ristorazione, selezionando l'iniziativa di interesse e completando la registrazione entro il 5 maggio 2011. In alternativa è possibile contattare la segreteria organizzativa via email all'indirizzo labchim@lab-to.camcom.it

Per accedere al parcheggio Valdo Fusi, adiacente al Centro Congressi, consultare il sito: www.comune.torino.it/ztlpermessi/pdf/ztl_parcheggi.pdf



Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
via Ventimiglia, 165
10127 Torino
tel. 011 6700241/209
fax 011 6700100
labchim@lab-to.camcom.it

[note organizzative]



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



Con il patrocinio di:



Mangiare a scuola
La voce degli operatori, dei genitori e degli insegnanti

Venerdì 6 maggio 2011
dalle 9.00 alle 15.30
Sabato 7 maggio
dalle 9.00 alle 13.00

Centro Congressi
Torino Incontra
Sala Einaudi
via Nino Costa 8 - Torino

[SEMINARI]

Obiettivi e destinatari

La Camera di commercio di Torino, in collaborazione con il suo Laboratorio Chimico e la Scuola di Sicurezza Alimentare propone due incontri sul tema della ristorazione scolastica.

È cresciuta da parte di tutti la consapevolezza che il cibo è, e sarà, un determinante fondamentale per la sopravvivenza del pianeta Terra e che partendo dalle nostre esperienze quotidiane, a casa, a scuola, possiamo diventare parte attiva del nostro atto alimentare e contribuire a dare ai decisori, pubblici e privati, indicazioni per le loro scelte. L'esperienza di molte famiglie e di molti docenti all'interno delle "commissioni mensa" può diventare ancora di più uno strumento per avvicinare i responsabili dei servizi (Comuni, Scuole, Aziende) ai "consumatori/fruitori" dei servizi stessi, per favorire l'incontro necessario allo scopo comune: consapevolezza, responsabilità, gradevolezza, sicurezza nel piatto di ogni giorno.

L'evento è articolato in due giornate: il primo incontro propone un tavolo di discussione e riflessione, riservato agli operatori del settore della ristorazione, il secondo incontro è rivolto principalmente ai membri delle commissioni mensa (genitori, insegnanti, etc).

Mangiare a scuola

Programma

Venerdì 6 maggio

9.00 Registrazione dei partecipanti

9.30 Saluti istituzionali

Moderatrice

Carola Palella, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

9.45 La valutazione della qualità: come attuarla e come impiegarla
Amina Ciampella, Studio Ciampella - Consulenze alimentari

10.00 Gli strumenti a disposizione della commissione mensa: l'esperienza del Comune di Torino
Filippo Valfrè, *Silvia Prelz*, Comune di Torino

10.20 L'esperienza della ristorazione scolastica genovese: il modello dei controlli partecipati con le commissioni mensa cittadine
Maria Antonietta Mantegna, Comune di Genova, Direzione Politiche Educative

10.40 La microbiologia in cucina
Lucia Decastelli, Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

11.00 L'attività del Laboratorio Chimico per la ristorazione scolastica
Katia Leggio, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

11.20 Nuove tecnologie di produzione per esaltare le proprietà sensoriali e garantire sicurezza agli alimenti
Massimo Artorige Giubilesi, Presidente Giubilesi & Associati

11.40 Il controllo della catena del freddo nel trasporto del cibo
Bruno Caviglioli, Themis srl

12.00 Il cibo a scuola: un programma per l'educazione alimentare
Giorgio Donegani, Comitato Scuola e Cibo MIUR

12.20 Discussione con i partecipanti

13.00 Aperitivo

Moderatrice:

Amina Ciampella, Studio Ciampella - Consulenze alimentari

14.00 I rapporti con l'utenza nell'era del Social Web
Roberto Previtera, genitore commissione mensa Milano

14.20 Slow Food a scuola con orto in condotta
Eric Vassallo, formatore dell'orto in condotta e Segretario regionale di Slow Food Piemonte

14.40 Esperienze nell'ambito dell'educazione alimentare e della promozione della salute in ambito scolastico
Vittoria Mazzilli - Responsabile dell'area Ristorazione Collettiva dell'Ufficio Marketing Camst

15:00 Discussione con i partecipanti

Sabato 7 maggio

9.00 Registrazione dei partecipanti

9.15 Saluti istituzionali

Moderatrice:

Alessandra Conti, Scuola Sicurezza Alimentare

9.30 La formazione: un supporto per la Commissione Mensa
Paola Rebufatti, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino