

La ristorazione scolastica rappresenta un contesto prioritario per promuovere salute ed educare ad una corretta alimentazione sin dalla prima infanzia, in quanto i comportamenti e le abitudini alimentari acquisiti nei primi anni di vita sono in grado di influenzare fortemente la salute dell'individuo adulto, prevenendo e riducendo i fattori di rischio delle più comuni patologie cronico degenerative.

Sia il Piano Regionale della Prevenzione 2015-2018 sia il Piano Integrato Locale di Promozione della Salute ATS 2016 hanno individuato, tra le azioni strategiche declinate nel setting scuola, percorsi integrati ed azioni volte ad orientare le mense scolastiche alla sana alimentazione, mediante il miglioramento qualitativo dell'offerta nutrizionale tale da favorire l'adozione di pasti sani ed equilibrati, in aderenza ai principi nutrizionali indicati dalle linee di indirizzo nazionali e dalle evidenze scientifiche in materia nutrizionale.

ATS ha revisionato i documenti d'indirizzo in materia nutrizionale per la ristorazione collettiva nella fascia di età 0-14 anni, utili strumenti di lavoro e di informazione per tutte le figure coinvolte nella ristorazione collettiva.

I risultati del lavoro verranno rappresentati in questo convegno, destinato ai comuni di ATS Città Metropolitana di Milano, alle associazioni di categoria (Assonidi e Angem) ed agli operatori SIAN - area Nutrizione - di ATS Città Metropolitana di Milano e delle altre ATS lombarde interessate alla tematica.

www.ats-milano.it



Milano 30 novembre 2016
Palazzo Lombardia, Piazza Città di Lombardia,
1 Milano - Sala Marco Biagi

Sistema Socio Sanitario



ATS Milano
Città Metropolitana

Programma del corso

Ore 8.30 – 9.00 Registrazione partecipanti

Sessione I - La qualità nutrizionale del pasto

Ore 9.00 – 9.50 Saluti di apertura

Ore 9.50 – 10.20 Obiettivi di salute e di qualità della ristorazione scolastica

Angela Maria Messina

Ore 10.20 – 10.50 Pappa al nido: il documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù nelle collettività infantili

Armanda Frassinetti

Ore 10.50 – 11.30 Mangiar sano a scuola: il documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù nella ristorazione scolastica

Elena Armondi

Ore 11.30 – 12.00 La valutazione nutrizionale dei menu da parte della ATS: quali modalità operative

Maria Teresa Gussoni

Ore 12.00 – 12.30 La valutazione della qualità del pasto

Angela Maria Messina

Ore 12.30 – 12.45 Dal cosa al come: per una educazione alimentare a tutto tondo

Nicola Iannacone

Ore 12.45 - 13.00 Dibattito

Sessione II: Monitorare la qualità per ridurre lo spreco

Ore 14.00 – 14.30 Lo spreco alimentare: alcuni dati di contesto

Giuseppe Toscano

Ore 14.30 – 14.50 Indicazioni regionali per il recupero del cibo a scopo di solidarietà sociale

Emanuela Ammoni

Ore 14.50 – 15.20 La qualità del servizio di ristorazione scolastica tra nutrizione e sostenibilità

Giuseppe Toscano

Ore 15.20 – 16.00 Dall'accettazione del pasto alla riduzione dello spreco: alcuni dati locali

Angela Maria Messina

Elena Armondi

Ore 16.00 – 16.40 Presentazione di alcune esperienze del territorio

Alessandra Bini - Milano Ristorazione

Franca Roiatti - Food Policy

Ore 16.40 – 17.00 – Dibattito

Ore 17.00 – 17.30 – Somministrazione questionario di apprendimento

Modalità di iscrizione: La partecipazione al convegno è gratuita e l'iscrizione è obbligatoria mediante compilazione della scheda allegata da inoltrare entro il **24.11.2016** alla segreteria organizzativa:

e-mail: sianmi@ats-milano.it.

Sono disponibili **150 posti**

Segreteria organizzativa:

Ziglioli Nadia – ATS città Metropolitana di Milano

Tel. 02.85789768 - Fax 02.85789742 - e-mail nziglioli@ats-milano.it

e-mail segreteria: sianmi@ats-milano.it