

SCHEDA DI ISCRIZIONE
da inviare tramite mail alla Segreteria Organizzativa:

*Nome.....

*Cognome.....

*Data di nascita.....

*Luogo di nascita.....

*Recapito telefonico.....

*E-mail.....

*Qualifica:

- Medico
- Veterinario
- Biologo
- Chimico
- Tecnico della prevenzione
- Tecnologo alimentare
- Tecnico sanitario laboratorio biomedico
- altro.....

*Ente di appartenenza.....

*tutti i dati sono obbligatori

Privacy: Preso atto dei diritti riconosciuti dall'art. 23, legge 196/2003, il sottoscritto acconsente al trattamento dei dati sopra indicati, consapevole che l'esecuzione dei servizi richiesti non può avere luogo senza la comunicazione dei dati personali all'IZS di Torino e/o ai soggetti a cui lo stesso deve rivolgersi.

Firma
.....

Chiede di iscriversi al Convegno, sopra indicato, versando la quota di (barrare la quota):

- € 100,00 + 22 % IVA
- gratuito per i dipendenti pubblici

Modalità di pagamento

Bonifico bancario intestato a:
Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

Per pagamenti coordinate bancarie

Monte dei Paschi di Siena Ag. n. 3 Torino
IBAN:IT49T0103001003000000960775
indicando come causale: OGGI MANGIO FUORI + cognome del partecipante

Da fatturare a (dati obbligatori ai fini dell'emissione della fattura):

Ente/Ditta/Dott.

(Se Ente Pubblico codice univoco ufficio.....)

Indirizzo
.....

CAP.....Città/Comune.....

Partita IVA

Codice fiscale

N.B. Per l'ammissione in aula è obbligatorio trasmettere via mail copia della ricevuta di pagamento.

Eventuali rinunce degli iscritti potranno essere prese in considerazione soltanto se segnalate alla Segreteria almeno 10 giorni prima della data del corso. In caso contrario sarà fatturata ugualmente la quota di partecipazione con la richiesta di pagamento.

Firma



organizza il convegno:

Oggi mangio fuori casa : strategie per un pasto sicuro



Via Bologna 148
TORINO

13 Settembre 2016

In collaborazione con:



OBIETTIVI:

Durante l'anno scolastico, i bambini mangiano un pasto su due fuori casa: qualità e sicurezza degli alimenti serviti devono rappresentare una priorità sia per i pasti comuni che per le diete speciali.

La tutela della salute di chi consuma pasti fuori casa è una responsabilità condivisa tra operatori privati del settore e Sistema Sanitario Nazionale che vigila su procedure e sistemi operativi.

L'evento riunisce gli esperti di sicurezza alimentare e ristorazione collettiva, con gli amministratori pubblici responsabili dei servizi e ha l'intento di confrontare gli approcci e le strategie dei diversi operatori per garantire la sicurezza dei pasti.

L'evento è aperto a n. 90 partecipanti

6 crediti



6 crediti formativi per i Tecnologi alimentari

Segreteria Scientifica:

Lucia Decastelli, IZSPLV
Silvia Gallina, IZSPLV
Daniela Manila Bianchi, IZSPLV
Fabio Zuccon, IZSPLV

Segreteria Organizzativa :

Daniela Passalacqua
S.S. Qualità e Formazione
e-mail: daniela.passalacqua@izsto.it
Tel. 011/2686356

Ore 08.30 – 09.00 **Registrazione dei partecipanti**

Ore 09.00 – 09.15

Benvenuto e introduzione ai lavori

Maria Caramelli, Direttrice Generale Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte Liguria e Valle d'Aosta (IZSPLV)

Antonio Saitta, Assessore alla sanità della Regione Piemonte

Federica Patti, Assessora all'Istruzione, Comune di Torino

Moderatore: Giorgio Gilli, Università degli Studi di Torino

Ore 09.15 – 09.45

Le linee guida sulla ristorazione collettiva

Filippo De Naro Papa, ASL TO1

Ore 09.45– 10.15

Ristorazione collettiva: igiene degli alimenti pacchetto di sicurezza alimentare

Anna Catania, Ministero della Salute

Ore 10.15 – 10.45

Ristorazione scolastica e collaborazione tra Comuni ed Istituto Zooprofilattico

Silvia Gallina, IZSPLV

Silvia Prelz, Comune di Torino

Ore 10.45 – 11.15

La frutta a scuola

Giuliana Cammi, IZS Lombardia ed Emilia Romagna

Ore 11.15 – 11.30 **Pausa caffè**

Ore 11.30 – 12.00

OKKIO alla Ristorazione

Elena Alonzo, ASL Catania

Ore 12.00 - 12.30

Mense scolastiche e piccoli comuni in Umbria e Marche

Guerriero Mencaroni, IZS Umbria e Marche

Ore 12.30 - 12.50

Due episodi correlati di intossicazione nella ristorazione scolastica

Maria Franca Dupont /Stefano Stanzione, ASL TO4

Ore 12.50 – 13.00 Discussione

Ore 13.00 – 13.30 Light lunch

Ore 13.30 **Sessione pomeridiana**

Moderatori:

Massimiliano Borgia, Giornalista e Blogger di *SpaziFood*
Patrizia Restani, Università degli Studi di Milano

Ore 13.30 – 14.00

Esperienza degli Istituti Zooprofilattici nel settore della ristorazione collettiva

Luigi Lanni, IZS Lazio e Toscana

Ore 14.00 – 14.30

Educare i bambini alla Sicurezza Alimentare

Manila Bianchi, IZSPLV

Ore 14.30 – 15.00

Allergie alimentari: cos'è cambiato nella ristorazione alla luce delle nuove disposizioni normative

Roberto Copparoni, Ministero della Salute

Ore 15.00 – 15.30

Il rischio allergeni nella ristorazione collettiva

Lucia Decastelli, IZSPLV

Ore 15.30-16.00

Le tecnologie legate alla produzione e alla distribuzione del pasto

Amina Ciampella, Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria

Ore 16.00 - 17.00

Discussione e Test di apprendimento