

In collaborazione con

Ristorazione scolastica

Facciamo il punto

Obiettivi e destinatari

Il settore Regolazione del mercato della Camera di commercio di Torino, in collaborazione con il proprio Laboratorio Chimico propone un webinar dedicato alla ristorazione scolastica.

Il servizio di ristorazione scolastica, per rispondere a criteri di qualità, salubrità e gradimento si muove all'interno di quadro normativo definito, di criteri contenuti in linee guida, tradotti all'interno del capitolato d'appalto. Il capitolato, pertanto, rappresenta un'occasione importante per definire requisiti e progettare azioni che, oltre a garantire la qualità igienico-nutrizionale degli alimenti, promuovano comportamenti alimentari corretti e perseguano obiettivi di tutela della salute collettiva e di salvaguardia dell'ambiente.

Tuttavia, per redigere un capitolato d'appalto ben delineato e caratterizzante il tipo di servizio che si richiede e che si intende erogare è quanto mai opportuno che tutti gli stakeholder siano informati sulle nuove linee di indirizzo per il futuro del settore, a partire dalle proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte, passando dai CAM e dalle esperienze significative, sia nell'organizzazione del servizio di ristorazione sia nella realizzazione di attività di educazione, realizzate sul territorio.

La ristorazione in ambito scolastico, infatti, ha una valenza preventiva, educativa, e sociale, al fine di poter garantire un cibo buono, sano, sostenibile e che tenga conto delle biodiversità in ambito socioculturale e religioso. Il pasto è un mezzo di prevenzione sanitaria, un primo passo per migliorare le scelte alimentari del bambino e della famiglia con cui vive.

Martedì
26 novembre 2024
dalle 9.30 alle 12.30

Webinar
Piattaforma Microsoft
Teams

Programma

- 9.30 Introduzione
Salvatore Capozzolo, Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino
- 9.45 Differenza tra criteri ambientali minimi e mensa biologica
Katia Leggio, Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino
- 10.15 Dal campo alla mensa Bio. Le iniziative di informazione e di educazione alimentare in materia di agricoltura biologica in Piemonte
Angela Costa, Regione Piemonte
Paolo Vittone, Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino
- 10.45 Le proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte
Debora Lo Bartolo, Asl TO 3
- 11.15 L'esperienza della Città di Torino
Alberto Ritucci, Città di Torino
- 11.45 Conclusioni
Maria Elena De Bonis, Responsabile settore Regolazione del mercato, Camera di commercio di Torino
- 12.00 Domande e discussione con il pubblico

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
tel. 011 6700254
eventi@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it

Note organizzative

La partecipazione al webinar tramite la piattaforma Microsoft Teams è gratuita, previa iscrizione al seguente link: <https://events.teams.microsoft.com/event/752e3bc8-7cc8-401a-a832-07e72690233f@6bc79307-413a-44db-94ef-c15800d55860>

Il giorno precedente al seminario gli iscritti riceveranno via mail tutte le indicazioni necessarie per partecipare all'evento online.

Il webinar è accreditato:

- dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 3 crediti
- per nr CFP 0,375 SDAF 03 per la categoria dei Dott. Agronomi e Dott. Forestali/Rif Regolamento per la formazione professionale continua dei dottori agronomi e dei dottori forestali approvato con delibera del Consiglio n. 162 del 27 aprile 2022