

ristoCLOUD organizza una giornata di studio sul tema

RISTORAZIONE

Norme e nuovi cambiamenti per una
ristorazione collettiva 4.0



Personale Medico Sanitario
e Tecnologi Alimentari

#30settembreVerona

nel territorio delle Terme della Valpolicella

“Villa Quaranta Park Hotel”

Via Ospedaletto, 57 - 37026 Ospedaletto di Pescantina (Verona)

La giornata sarà dedicata a un tema di grande attualità, quale l'entrata in vigore delle ultime norme nazionali e regolamenti europei in materia di ristorazione. Per adempiervi, tutte le realtà della ristorazione collettiva sono obbligate ad adeguare i propri standard qualitativi.

Quali sono i cambiamenti attuali e futuri?

Lo scopriamo attraverso l'attenta analisi della norma UNI 11584 (Requisiti minimi per la progettazione di menù) che fornisce gli elementi per progettare i menù destinati alla ristorazione collettiva, pubblica e privata, e del Regolamento UE 1169 del 2011 (...informazione al consumatore finale su sostanze o ingredienti che potrebbero provocare allergie o intolleranze) che il 14 dicembre 2016 completerà la sua attuazione con l'obbligo di fornire la dichiarazione nutrizionale di ogni alimento.

A chi è rivolta

- Proveditori economici
- Tecnologi alimentari
- Dietisti
- SIAN

di Amministrazioni
Pubbliche e Private.

Partecipazione su Invito



Dott.ssa Sandra Zuzzi

Resp. Servizio Approvvigionamenti
Ulss 20 di Verona.
Presidente Federazione Nazionale
Economisti e Proveditori in Sanità.



Avv. Giorgia Andreis

Esperta in assistenza legale e
consulenza con particolare riguardo
al diritto industriale e diritto
alimentare



Dott. Roberto Copparoni

Direzione generale per l'igiene e la
sicurezza degli alimenti e la
nutrizione del Ministero della Salute



Dott.ssa Paola Minale

Dirigente medico U.O.C. Allergologia
AOU San Martino Genova



Dott.ssa Amina Ciampella

Past president e consigliere
dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari
della Lombardia e della Liguria
Presidente Cultural Frame of Food



Dott. Saverio Chilese

Resp. Unità Operativa di Nutrizione
SIAN ULSS 4 Alto Vicentino



Prof. Alessandro Sensidoni

Professore Ordinario Scienze
dell'alimentazione
Università di Udine



Prof. Luigi Bonizzi

Professore Ordinario
Università degli Studi di Milano



Dott.ssa Donatella D'Angelo

Direttore Servizio Igiene
Alimenti di origine Animale
ATS Brianza



Dott.ssa Mariuccia Rossini

Amministratore Delegato
Gruppo Korian Italia



Dott. Dario Branchi

Responsabile vendite Italia
Testo SpA



Dott.ssa Enza Colagrosso

Direttore Editoriale FARE



Dott.ssa Linda Chioffi

Responsabile SIAN ULSS 20 Verona

Responsabile Scientifico



Dott. Maurizio Vetrò

Responsabile Scientifico dell'Evento
Consulenza & Servizi Srl

9.00
Registrazione partecipanti

9.20
Inizio prima sessione
**Tra Regolamento e Norme
passando attraverso le linee
guida**

9.25
Saluto delle autorità

9.50
Dott.ssa Sandra Zuzzi
Nuovi capitolati di
ristorazione sanitaria sulla
base delle nuove normative

10.15
Avv. Giorgia Andreis
Regolamento UE 1169/2011
in previsione del dicembre
2016

10.40
Dott. Roberto Copparoni
Aggiornamenti ministeriali sul
Regolamento UE 1169/2011

11.05
Coffee Break

11.30
Dott.ssa Paola Minale
Allergie e intolleranze - Lealtà
informativa

11.55
Dott.ssa Amina Ciampella
Norma UNI 11584. Requisiti
minimi per la progettazione di
menu: applicazione e
certificazione

12.20
Dott. Saverio Chiese
Nuove linee guida della
Regione Veneto per la
ristorazione collettiva

13.00
Lunch

14.20
Inizio seconda sessione
**I controlli e le regole del
gioco**

14.30
Prof. Alessandro Sensidoni
Formazione delle figure
professionali e dei gestori del
servizio

15.00
Prof. Luigi Bonizzi
Figure preposte al controllo, i
nuovi profili

15.30
Dott.ssa Donatella D'Angelo
I controlli da parte degli
organi competenti

16.00
Dott.ssa Mariuccia Rossini
Il cambiamento del servizio di
ristorazione nelle realtà
socio-sanitarie

16.30
Dott. Dario Branchi
L'informatizzazione
dell'HACCP

17.00
Tavola rotonda

17.30
Fine lavori
Moduli crediti ECM

Responsabile Scientifico
Dott. Maurizio Vetrò

Come arrivare

Dalle Autostrade

A22 Uscita Verona Nord.
Alla rotonda seguire la strada per Pescantina/Valpolicella.
Dopo circa 9 km imboccare l'uscita per Trento SS12.
Proseguire sulla statale SS12 per 1,5 km.
L'entrata è sulla sinistra.

Dall'aeroporto Valerio Catullo/Villafranca

L'Hotel dista circa 9,5 km.
Percorrere la superstrada Pescantina/Valpolicella
e prendere l'uscita per Trento SS12.
Proseguire sulla statale SS12 per 1,5 km.
L'entrata è sulla sinistra.



Evento **organizzato** da



In **collaborazione** con



Sponsor



Ulteriori informazioni: www.ristor-azione.it