

# RISTORAZIONE SCOLASTICA

COME VALUTARE LA QUALITÀ AL CONSUMO DEL PASTO

**5 maggio 2009 – Villa Gualino, Torino**

**LA PARTECIPAZIONE È GRATUITA**  
e riservata a: insegnanti delle scuole primarie e secondarie, componenti delle commissioni mensa, membri dell'associazione genitori bambini allergici gravi e Atc (vedi info all'interno)

**RISTORAZIONE SCOLASTICA**  
COME VALUTARE LA QUALITÀ  
AL CONSUMO DEL PASTO  
5 maggio 2009  
Sala A, Villa Gualino, Torino

Che cosa s'intende oggi per qualità della ristorazione scolastica? Esiste un metodo univoco di valutazione della qualità? Quali sono gli elementi chiave da considerare in relazione alla qualità della ristorazione? Partendo da questi interrogativi, il convegno avrà gli obiettivi di individuare delle metodologie didattiche ed educative adatte allo scopo di rendere la qualità della ristorazione scolastica adeguata ai bisogni e alle attese dei bambini.

I temi trattati affronteranno la valutazione generale del consumo del pasto prendendo in esame i fattori esterni rispetto alla qualità del cibo quali, in particolare, il gradimento, la sicurezza, le diete sanitarie, gli sprechi e l'impatto sull'ambiente. Inoltre, si vorranno rintracciare da un lato delle metodologie didattiche affinché la ristorazione scolastica possa costituire uno strumento di educazione alimentare e dall'altro illustrare dei percorsi educativi legati alla sensorialità.

Il convegno pone possibili sfide per guadagnare salute e consapevolezza nelle scelte alimentari.

La discussione con i partecipanti consentirà di trovare le modalità più semplici per attivare nelle proprie realtà percorsi di miglioramento

## RESPONSABILE SCIENTIFICO

Amina Ciampella

Tecnologo alimentare, libero professionista, Studio Consulenze Alimentari, Milano

## DOCENTI

**Amina Ciampella**

Tecnologo alimentare, libero professionista, Studio Consulenze Alimentari, Milano

**Clara De Clario**

Docente di Tecnologia ed Educazione Alimentare, Responsabile Cucina Didattica, Istituto Sperimentale Rinascita, Milano

**Giorgio Donegani**

Direttore scientifico Food & School, Milano

## **UTENTI FINALI**

La partecipazione è **gratuita** e riservata esclusivamente a: insegnanti delle scuole primarie e secondarie, componenti delle Commissioni Mensa, membri dell'Associazione genitori bambini allergici gravi, AIC (Associazione Italiane Celiachia), previa registrazione obbligatoria tramite il modulo allegato o mediante modulo on line su [www.scuolasicurezzaalimentare.it](http://www.scuolasicurezzaalimentare.it).

L'evento è dedicato agli operatori in strutture che ruotano intorno al servizio di ristorazione scolastica.

## **PROGRAMMA SCIENTIFICO**

14.00

### **Accoglienza e apertura del corso**

14.30 – 15.30

### **VALUTIAMO LA QUALITÀ DEL PASTO: IL GRADIMENTO, LA SICUREZZA, LE DIETE SANITARIE, GLI SPRECHI, L'AMBIENTE**

*Amina Ciampella*

15.30 - 16.30

### **PROCESSI EDUCATIVI: LA RISTORAZIONE SCOLASTICA COME STRUMENTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE**

*Giorgio Donegani*

16.30 - 17.30

### **METODOLOGIE DIDATTICHE: I PERCORSI DIDATTICI E IL TEMA DELL'ALIMENTAZIONE, ESPERIENZE EFFICACI NELLA COMUNICAZIONE TRA SCUOLE E FAMIGLIE**

*Clara De Clario*

17.30 - 18.30

### **DISCUSSIONE CON I PARTECIPANTI**

## **SEGRETERIA SCIENTIFICA**

Dr.ssa Alessandra Conti

Fondazione per le Biotecnologie

Viale Settimio Severo 63 - 10133 Torino

Tel 0116600187 – Fax 011/6600708

[alessandra.conti@scuolasicurezzaalimentare.it](mailto:alessandra.conti@scuolasicurezzaalimentare.it)

<http://www.scuolasicurezzaalimentare.it>

**Per aggiornamenti del programma, costi, iscrizioni, notizie e informazioni**

**<http://www.scuolasicurezzaalimentare.it>**