

**6 - 7 maggio
MANGIARE A SCUOLA
LA VOCE DEGLI OPERATORI, DEI GENITORI E DEGLI INSEGNANTI
06 -07 maggio 2011- Camera di Commercio di Torino**

**Sede : Centro Congressi Via Nino Costa, 8 Torino
SALA EINAUDI**

La Camera di commercio di Torino, in collaborazione con il suo Laboratorio Chimico e la Scuola di Sicurezza Alimentare propone due incontri sul tema della ristorazione scolastica. E' cresciuta da parte di tutti la consapevolezza che il cibo è, e sarà, un determinante fondamentale per la sopravvivenza del pianeta Terra e che partendo dalle nostre esperienze quotidiane, a casa, a scuola, possiamo diventare parte attiva del nostro atto alimentare e contribuire a dare ai decisori, pubblici e privati, indicazioni per le loro scelte. L'esperienza di molte famiglie e di molti docenti all'interno delle "commissioni mensa" può diventare ancora di più uno strumento per avvicinare i responsabili dei servizi (Comuni, Scuole, Aziende) ai "consumatori/fruitori" dei servizi stessi, per favorire l'incontro necessario allo scopo comune: consapevolezza, responsabilità, gradevolezza, sicurezza nel piatto di ogni giorno. L'evento è articolato in due giornate: il primo incontro propone un tavolo di discussione e riflessione, riservato agli operatori del settore della ristorazione, il secondo incontro è rivolto principalmente ai membri delle commissioni mensa (genitori, insegnanti, etc).

Venerdì 6 maggio 2011 Programma

Moderatrice: Carola Palella Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

9.00 Registrazione partecipanti

9.30 Saluti istituzionali

09.45 – 10.00

La valutazione della qualità: come attuarla e come impiegarla

Amina Ciampella

10.00 – 10.20

Gli strumenti a disposizione della commissione mensa: L'ESPERIENZA DEL COMUNE DI TORINO

Filippo Valfrè, Comune di Torino

10.20 – 10.40

L'esperienza della ristorazione scolastica genovese: il modello dei controlli partecipati con le commissioni mensa cittadine

Maria Antonietta Mantegna, Comune di Genova, Direzione Politiche Educative

10.40 – 11.00

La microbiologia in cucina

Lucia Decastelli, Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

11.00 – 11.20

L'attività di controllo del Laboratorio Chimico per la ristorazione scolastica

Katia Leggio, Laboratorio Camera di Commercio di Torino

11.20 -12.00

Le tecnologie in cucina

Massimo Giubilesi

12.00 – 12.20

Le tecnologie applicate al trasporto del cibo e del pasto

Bruno Caviglioli, Themis srl, Torino

12.20 -13.00 Discussione con i partecipanti

13.00 -14.00 Aperitivo

14.00 -14.20

Roberto Previtiera

14.20 – 14.40

Il cibo a scuola: un programma per l'educazione alimentare

Giorgio Donegani,

14.40 – 15.00

SLOW FOOD A SCUOLA CON ORTO IN CONDOTTA

Slow food

Sabato 7 maggio2011 – Programma

Moderatore: Alessandra Conti Scuola di Sicurezza Alimentare

9.00 -9.15 Registrazione partecipanti

9.15 – 9.30 Saluti istituzionali

9.30 – 10.00

La formazione: un supporto per la Commissione Mensa

Paola Rebufatti, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

10.00 -10.30

Progetto Genti del Trotter

Jasmina Radivojevi, genitore della Commissione

10.30 -11.00

Il web di PAPPÀ MI: uno strumento per migliorare le relazioni
Muriel Vervej, genitore della Commissione mensa di

11.00 -11.30

CUCINA DIDATTICA - LA SCUOLA RINASCITA
Clara de Clario/ Elio Scaramuzza

11.30 -12.00

Il capitolato d'appalto proposto dai genitori di Padova

12.00 -12.30

Feeding center nei paesi in via di sviluppo e portare l'esperienza di AYUUB, associazione somala, e di NPH Italia in Haiti

12.30 - 13.00 Discussione con i partecipanti