

La Ristorazione Collettiva: Sicurezza Alimentare e Nutrizione

Direzione Scientifica

Prof. Luigi Schiavo e Prof. Pierluigi Pecoraro

(Consigliere Direttivo e Vicepresidente OBCM con Delega alla Nutrizione)

Razionale

La ristorazione collettiva comprende l'insieme delle attività di produzione, preparazione, somministrazione e controllo dei pasti destinati a soggetti che lavorano e/o vivono in collettività, quali scuole, ospedali, strutture residenziali e altre organizzazioni pubbliche o private. Si tratta di un settore altamente complesso, che richiede il rispetto di elevati standard di sicurezza igienico-sanitaria, qualità e adeguatezza nutrizionale, al fine di garantire pasti salubri e nutrizionalmente equilibrati per tutta l'utenza.

Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti un approfondimento sul quadro normativo vigente in materia di **sicurezza alimentare**, nonché sulle linee di indirizzo ministeriali e regionali per **l'elaborazione delle tabelle dietetiche nella ristorazione collettiva** con particolare riferimento alla ristorazione scolastica, assicurando che ogni fase del processo risponda ai requisiti di sicurezza e ai bisogni nutrizionali della popolazione destinataria del servizio.

Il programma formativo sarà articolato in due sessioni.

La prima sessione sarà dedicata agli aspetti organizzativi e igienico-sanitari del servizio di ristorazione collettiva. Verranno approfonditi il quadro normativo di riferimento, con particolare attenzione al Pacchetto Igiene e ai principi cardine della sicurezza alimentare, il Manuale di Autocontrollo HACCP come strumento operativo per la gestione dei pericoli e la prevenzione dei rischi, il principio della "marcia in avanti" nella progettazione dei flussi di lavoro, nonché le disposizioni in materia di etichettatura dei pasti e il sistema dei controlli ufficiali.

La seconda sessione sarà dedicata al capitolato tecnico, analizzato come strumento centrale di programmazione e governo del servizio, con particolare riferimento agli aspetti di sostenibilità e nutrizionali. Verranno approfonditi i criteri per l'elaborazione delle tabelle dietetiche nella ristorazione scolastica, sia standard sia differenziate, e la gestione delle diete speciali per motivi sanitari e/o etico-religiosi, nel rispetto dei LARN, delle Linee Guida per una sana alimentazione e delle Linee di indirizzo nazionali e regionali.

Attraverso il confronto con Biologi Nutrizionisti operanti nell'ambito della Sanità Pubblica, il corso intende rafforzare le competenze professionali dei partecipanti, fornendo strumenti

operativi e conoscenze applicative utili a garantire sicurezza alimentare e adeguatezza nutrizionale nei servizi di ristorazione collettiva.

Programma

La Ristorazione Collettiva: Sicurezza Alimentare e Nutrizione

27 Maggio 2026

Sede: Ordine dei Biologi della Campania e del Molise, Via Ponte di Tappia, 82 Napoli

Ore 14:30 - Saluti Istituzionali

Presidente OBCM Arnolfo Petruzzillo

Vice Presidente e Delegato alla Nutrizione Pierluigi Pecoraro

Consigliere e Delegato alla Nutrizione Luigi Schiavo

Ore 15:00 I Sessione

Moderatore Pierluigi Pecoraro

Ristorazione collettiva: ristorazione scolastica, ospedaliera e assistenziale

Sicurezza Alimentare nella ristorazione collettiva: il quadro normativo di riferimento

Strumenti di controllo: il Manuale di Controllo (HACCP) non come burocrazia, ma come sistema dinamico di gestione dei pericoli

Lay-out funzionale: Progettazione degli spazi secondo il principio della marcia in avanti per ridurre i rischi di cross-contaminazione

Etichettatura dei pasti: informazioni obbligatorie e tutela del consumatore

Controlli Ufficiali: ruolo delle Autorità competenti nella vigilanza sulla ristorazione collettiva

Relatori: Dott.ssa Laura Battiloro e Dott.ssa Teresa Mastantuono

Ore 17:30 – II Sessione

Moderatore Luigi Schiavo

Capitolato d'appalto nella ristorazione collettiva: garanzia della sicurezza alimentare, della qualità nutrizionale e della sostenibilità ambientale

Linee Guida e Linee di Indirizzo ministeriali e regionali di riferimento

Metodologie per la determinazione e l'elaborazione delle tabelle dietetiche nella ristorazione collettiva: *Focus* sulla ristorazione scolastica

Gestione delle diete speciali nella ristorazione scolastica: Tabelle dietetiche differenziate per motivi sanitari e/o motivi etico-religiosi

Relatori: Dott.ssa Teresa Mastantuono e Dott.ssa Laura Battiloro

Ore 19:30 – Questionari ECM

INFORMAZIONI SUL CORSO

Provider: FNOB - ID Provider: 6179

Sede: Ordine dei Biologi della Campania e del Molise, via Ponte di Tappia, 82 – Napoli

Posti disponibili: 50

Numero Crediti ECM: 5,0

Obiettivo Formativo: 2 - Linee guida - protocolli – procedure

Responsabile Scientifico: Pierluigi Pecoraro, Luigi Schiavo

Quota iscrizione: 20 euro

Destinatari: Biologi

FACULTY

NOME COGNOME	PROFESSIONE	DISCIPLINA	ENTE DI APPARTENENZA/LIBERA PROFESSIONE	DESCRIZIONE ATTIVITA' PROFESSIONALE/FORMATIVA
Pierluigi Pecoraro	Biologo	Scienza dell'Alimentazione	ASL Napoli 3 Sud - Dipartimento di Prevenzione, UOC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione	- Dal 29/12/1999 - oggi: Dirigente Sanitario Biologo presso il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, Dipartimento di Prevenzione ASL Napoli 3 Sud. - Attuale: Direttore Struttura Complessa UOC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, Dipartimento di Prevenzione ASL Napoli 3 Sud. - Attuale: Responsabile ad interim UOS Igiene della Nutrizione, Dipartimento di Prevenzione ASL Napoli 3 Sud. - Attuale: Professore a contratto in Scienza dell'Alimentazione presso la Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, Università degli Studi di Napoli Federico II. - Attuale: Coordinatore aziendale "OKkio alla Salute" e componente del TARSIN - Tavolo Regionale della Sicurezza Nutrizionale, Regione Campania.
Luigi Schiavo	Biologo	Nutrizione Umana e Dietetica Applicata	Università degli Studi di Salerno / AOU San Giovanni di Dio e Ruggi d'Aragona	- Attuale: Professore Associato di Nutrizione Umana e Dietetica Applicata, SSD MED/49, Dipartimento di Medicina, Chirurgia e Odontoiatria "Scuola Medica Salernitana", Università degli Studi di Salerno. - Dal 16/01/2021 - oggi: Responsabile del Programma Dipartimentale Assistenziale Universitario "Ambulatorio di Dietetica e Nutrizione", UOC Clinica Medica e Epatologia, AOU San Giovanni di Dio e Ruggi d'Aragona, Salerno. - Dal 01/06/2020 - oggi: Ricercatore a tempo determinato, SSD MED/49, presso l'Università degli Studi di Salerno. 2018 - 2021: Biologo Nutrizionista presso l'Ambulatorio di Chirurgia Bariatrica, AOU San Giovanni di Dio e Ruggi d'Aragona. 2017 - 2019: Professore a contratto di Fisiologia Medica, modulo Fisiologia della Nutrizione, presso International University of Gorazde.
Teresa Mastantuono	Biologo	Scienza dell'Alimentazione	ASL Napoli 3 Sud - UOC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, Dipartimento di Prevenzione	- Dal 01/06/2023 - oggi: Dirigente Biologo, disciplina Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, presso ASL Napoli 3 Sud, con incarico professionale di base Nutrizione Collettiva. - Dal 16/11/2018 al 31/05/2023: Nutrizionista Biologa Specialista in Scienza dell'Alimentazione presso ASL Napoli 3 Sud, Programma D "Scuole che promuovono Salute", sorveglianze OKkio alla Salute e HBSC, Centro di II livello obesità in età evolutiva e attività di ristorazione collettiva. - A.A. 2015/2016 - oggi: Docente al Master di II livello in "Dietologia e Alimentazione Umana", Università degli Studi di Napoli Federico II. 2023 e 2024: Docente presso Scuola SANIS - AKESIOS GROUP. - A.A. 2020/2021 - 2022/2023: Docente universitario a contratto di Fisiologia, SSD BIO/09, Corso di Laurea in Infermieristica, Università Federico II.

FACULTY

Laura Battiloro	Biologo	Scienza dell'Alimentazione	ASL Napoli 3 Sud - Dipartimento di Prevenzione, UOC Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione	• Dal 01/06/2023 - attuale: Dirigente Biologo Nutrizionista presso ASL Napoli 3 Sud, con incarico professionale di base “Sana e corretta alimentazione”. • Dal 23/01/2019 al 31/05/2023: Biologo Nutrizionista Specialista in Scienza dell'Alimentazione presso ASL Napoli 3 Sud, Programma H Azione H1 “Sicurezza alimentare, monitoraggio e controllo”, PRP Campania 2014-2019; attività su sicurezza alimentare, GISA, ristorazione scolastica, formazione alimentaristi e prevenzione COVID-19 nelle scuole. • Dal 06/06/2016 - attuale: Docente Master di II livello in “Dietologia e Alimentazione Umana”, Università degli Studi di Napoli Federico II. • Dal 11/01/2019 al 27/05/2023: Biologo Nutrizionista Specialista in Scienza dell'Alimentazione in libera professione. • Dal 17/03/2021 al 30/03/2022: Docente universitario a contratto di Fisiologia, CdL Fisioterapia, Università Federico II - Azienda Ospedaliera San Pio di Benevento.
-----------------	---------	----------------------------	---	---