

Federazione Nazionale degli Ordini dei Biologi (FNOB)

Corso

IL RUOLO DEL BIOLOGO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA DALLA SICUREZZA ALIMENTARE ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

lunedì 28 settembre 2026

INFORMAZIONI SUL CORSO

ACCREDITAMENTO FNOB - ID Provider	6179
ID EVENTO	493678
TIPOLOGIA FORMATIVA	FAD Sincrona
DURATA	6 ore
NUMERO CREDITI ECM	9
OBIETTIVO FORMATIVO	18 - Contenuti tecnico-professionali (conoscenze e competenze) specifici di ciascuna professione, di ciascuna specializzazione e di ciascuna attività ultraspecialistica, ivi incluse le malattie rare e la medicina di genere
RESPONSABILI SCIENTIFICHE	Cristiana Berlinghieri, Livia Galletti
PARTECIPANTI PREVISTI	100
COSTO IN EURO	50
DESTINATARI	Biologi

IL RUOLO DEL BIOLOGO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

DALLA SICUREZZA ALIMENTARE ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Descrizione

La ristorazione collettiva richiede il coordinamento di aspetti nutrizionali, igienico-sanitari, organizzativi e ambientali. In questo ambito il biologo può svolgere un ruolo qualificato nella progettazione dei menu, nella valutazione dei fabbisogni delle diverse collettività e nel controllo dei processi produttivi e distributivi.

Il corso analizza i principali modelli organizzativi dei servizi di ristorazione collettiva, dalla cucina interna ai pasti veicolati, con attenzione alle differenti tipologie di utenza e ai sistemi di legame fresco-caldo e refrigerato. Sono inoltre affrontate le difficoltà applicative dei LARN e delle linee guida nella definizione dei menu destinati alle collettività.

Una parte specifica è dedicata alla sicurezza alimentare: sistemi di autocontrollo, certificazioni di qualità, piani di campionamento e prove di shelf life. Il percorso considera anche i criteri ambientali minimi, la gestione degli approvvigionamenti e le strategie per ridurre lo spreco alimentare.

L'obiettivo è fornire ai biologi strumenti operativi per integrare sicurezza, qualità nutrizionale e sostenibilità ambientale, valorizzandone le competenze nelle diverse fasi di programmazione, gestione e verifica dei servizi di ristorazione collettiva.

PROGRAMMA

lunedì 28 settembre 2026

Ore 10.15-18.00

I SESSIONE

Ore 10.15-13.30 | Moderazione: Alfonso Molaro

Ore 10.15-11.15

Caratteristiche dei servizi di ristorazione collettiva

Luigi Tonellato

- Dalla cucina interna ai pasti veicolati
- Organizzazione del servizio in funzione del target di utenti
- Tipologie di legume: fresco-caldo e refrigerato

Ore 11.15-12.15

I menu: dalle esigenze del singolo alla nutrizione di collettività

Daniilo Perin

- LARN, linee guida e difficoltà applicative

Ore 12.15-13.15

La sicurezza alimentare nei servizi di ristorazione collettiva

Francesca Mancuso

- Dall'autocontrollo alle certificazioni di qualità

Ore 13.15-14.30

Pausa pranzo

II SESSIONE

Ore 14.45-18.00 | Moderazione: Luigi Tonellato

Ore 14.45-15.45

La sicurezza alimentare nei servizi di ristorazione collettiva

Elena Peluso

- Dai piani di campionamento alle prove di shelf life

Ore 15.45-16.45

Definizione dei menu e spreco alimentare

Arianna Stocchi

- Dalla necessità di una ristorazione più sostenibile dal punto di vista ambientale alla modifica delle abitudini alimentari

Ore 16.45-17.45

CAM: buoni propositi e criticità operative

Monica Giannoni

- La gestione degli approvvigionamenti

Ore 17.45-18.00

Conclusioni

Luigi Tonellato

Didattica

Il corso è organizzato come FAD Sincoona

Il percorso formativo è strutturato in lezioni frontali.

Il corso è accreditato ECM per i Biologi.

Responsabili scientifiche

Cristiana Berlinghieri, Livia Galletti

Segreteria Organizzativa e Provider ECM

Federazione Nazionale degli Ordini dei Biologi (FNOB)

Via Icilio 7 - 00153 Roma

Web: <https://www.fnob.it/>

Email: formazione@fnob.it

PEC: protocollo@cert.fnob.it

Nota: sede, numero dei partecipanti, quota di iscrizione, ID evento e crediti ECM sono da completare al termine dell'iter organizzativo e di accreditamento.

CURRICULUM VITAE BREVE

Il ruolo del biologo nella ristorazione collettiva: dalla sicurezza alimentare alla sostenibilità ambientale

NOME COGNOME	PROFESSIONE	DISCIPLINA	ENTE DI APPARTENENZA/ LIBERA PROFESSIONE	DESCRIZIONE ATTIVITÀ PROFESSIONALE/FORMATIVA
Cristiana Berlinghieri	Biologo	Scienze della nutrizione umana	Libera professione	- Dal 2009 a oggi: biologa nutrizionista libera professionista; valutazione nutrizionale ed elaborazione di piani dietetici personalizzati per pazienti con patologie croniche, fragilità e disabilità. - Esperienza nella gestione nutrizionale di gruppi di pazienti in strutture comunitarie, RSA e centri di riabilitazione, con attività di educazione alimentare e collaborazione multidisciplinare. - Dal 2021 a oggi: tutor per l'Esame di Stato per Biologi FNOB, con supporto formativo su casi clinici e pratica professionale. 2022: consigliere e segretario dell'Ordine dei Biologi della Lombardia. - Laurea in Scienze della Nutrizione Umana (Università di Pisa, 2021) e laurea in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche (Università di Pisa, 2002); formazione in nutrizione clinica, nutraceutica e interazioni farmaco-alimento.
Livia Galletti	Biologo	Nutrizione umana	Libera professione	- Biologo nutrizionista in libera professione; dal 2023 membro del Comitato Centrale FNOB e dal 2024 delegata alla Nutrizione della Federazione. - Dal 2021 a oggi: biologo nutrizionista presso LILT – sezione Città Metropolitana di Bologna, con consulenze, progettazione e divulgazione sui temi della prevenzione nutrizionale. - Docente a contratto in master universitari presso le Università di Pavia, Roma “La Sapienza” e Bologna, su nutrizione umana, alimentazione ed educazione alla salute. - Esperienza didattica in nutrizione umana, microbiologia, chimica degli alimenti, tecniche di cottura e sicurezza alimentare, anche nei percorsi professionali della ristorazione. - Dottorato di ricerca in Scienze Antropologiche; master in Biostatistica e in Alimentazione ed Educazione alla Salute; formazione avanzata in nutrizione sportiva, environmental health e comunicazione sanitaria.
Alfonso Molaro	Biologo	Igiene degli alimenti e della nutrizione	Libera professione	- Dal 2026 a oggi: direttore dell'esecuzione del contratto per servizi di ristorazione scolastica in diversi Comuni, con verifiche sulla conformità ai capitolati e sulla qualità del servizio. - Dal 2025 a oggi: consulente esperto per il controllo del servizio di refezione scolastica del Comune di Napoli; dal 2024 consulente igienico-sanitario del Comune di Foggia. - Dal 2014 a oggi: consulente tecnico in sicurezza alimentare e valutazione del rischio biologico; redazione di manuali HACCP, ispezioni, campionamenti, prove di shelf life, etichettatura e formazione del personale. - Dal 2010 a oggi: biologo nutrizionista; dal 2019 docente esperto per consulenti HACCP e personale alimentarista. 2010-2023: responsabile qualità nella ristorazione collettiva scolastica, ospedaliera, militare e aziendale, con gestione di menù, diete speciali, sistemi di qualità, gare d'appalto e rapporti con le autorità di controllo. - Laurea magistrale in Qualità e Sicurezza dell'Alimentazione Umana e laurea in Tecnologie Alimentari.

NOME COGNOME	PROFESSI ONE	DISCIPLINA	ENTE DI APPARTENENZA/ LIBERA PROFESSIONE	DESCRIZIONE ATTIVITÀ PROFESSIONALE/FORMATIVA
Danilo Perin	Biologo	Igiene e sicurezza alimentare	CIRFOOD	- Dal dicembre 2023 a oggi: biologo nutrizionista presso l'Ufficio Prodotto CIRFOOD – area Friuli Venezia Giulia; gestione di HACCP, piani di autocontrollo, audit, formazione, menù, diete speciali, specifiche merceologiche e capitolati. - Dall'a.a. 2022/2023 a oggi: professore a contratto presso l'Università degli Studi di Trieste per l'insegnamento di Microbiologia, Igiene e Sicurezza Alimentare. 2020-2023: responsabile del servizio di ristorazione e del servizio dietologico area Nord Est presso Dussmann Service, con direzione di centro cottura e gestione degli appalti collegati. 2017-2020: servizio dietologico nella ristorazione collettiva; predisposizione di menù per comunità e diete speciali, autocontrollo, gestione delle non conformità e formazione del personale. 2017-2022: consulente e formatore HACCP per il settore alimentare. - Dottorato di ricerca in Scienze e Tecnologie Chimiche e Farmaceutiche; laurea in Scienze Biologiche, indirizzo biomolecolare; corso di alta formazione “Quality System” (2024).
Francesca Mancuso	Biologo	Alimenti e salute umana	Ordine dei Biologi della Calabria / CNBN	- Dal luglio 2025 a oggi: referente responsabile della Commissione Igiene e Sicurezza Alimentare dell'Ordine dei Biologi della Calabria, in collaborazione con il CNBN. 2022-2025: responsabile assicurazione e controllo qualità presso Spadafora S.r.l., settore alimentare. 2020-2022: responsabile ricerca e sviluppo e controllo qualità presso Biofficina S.r.l., con attività su nutraceutici e sicurezza alimentare. 2016-2019: tecnico di laboratorio di enzimologia e biochimica della nutrizione presso l'Università degli Studi di Udine; precedenti esperienze in microbiologia, controllo degli inquinanti alimentari e qualità delle produzioni. - Dottorato di ricerca in Alimenti e Salute Umana (Università di Udine, 2020) e laurea magistrale in Scienze della Nutrizione Umana. - Qualifica di tecnico esperto e auditor/lead auditor per sistemi di gestione della qualità e sicurezza alimentare: HACCP, BRC, IFS, ISO 9001, ISO 22000 e ISO 22002-1.
Elena Peluso	Biologo	Microbiologia e sicurezza alimentare	Laboratorio di microbiologia – Angri (SA)	- Dal maggio 2022 a oggi: tecnico di laboratorio di microbiologia con contratto a tempo indeterminato; attività di analisi tecnico-scientifiche e di laboratorio connesse ai processi tecnologici. 2022, 2024 e 2025: componente effettivo delle commissioni per gli Esami di Stato per Biologi. 2021-2022: docente nella Master Class “Obiettivo Sicurezza Alimentare” dell'Ordine Nazionale dei Biologi su shelf life, microbiologia alimentare, tracciabilità e controlli di laboratorio. 2020-2021: responsabile del controllo qualità in laboratorio e produzione e auditor per certificazioni BRC, Kosher, biologico e Halal nel settore conserviero. - Esperienze di consulenza su HACCP, tracciabilità, etichettatura e formazione interna; precedenti attività di laboratorio e controllo di processo nell'industria conserviera e presso SSICA-SUD. - Laurea magistrale in Biologia Generale e Applicata, curriculum Nutrizione; formazione su audit agroalimentari, etichettatura, ISO/IEC 17025 e tecniche di laboratorio.

NOME COGNOME	PROFESSI ONE	DISCIPLINA	ENTE DI APPARTENENZA/ LIBERA PROFESSIONE	DESCRIZIONE ATTIVITÀ PROFESSIONALE/FORMATIVA
Arianna Stocchi	Biologo	Scienze dell'alimentazione	CIRFOOD	• Dal gennaio 2024 a oggi: biologa nutrizionista in libera professione. • Dal maggio 2022 a oggi: dietista presso CIRFOOD; elaborazione di diete speciali per le mense scolastiche del Comune di Roma – Municipio X. • Redazione di schede dietetiche, menù e ricettari per la ristorazione scolastica, ospedaliera e aziendale. • Specializzazione in Scienze dell'Alimentazione presso l'Università di Roma "Tor Vergata" (2025), con formazione su trattamento nutrizionale, qualità igienico-nutrizionale, processi produttivi, certificazioni e HACCP. • Laurea magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana con 110 e lode e menzione; precedenti esperienze nella rieducazione nutrizionale dei disturbi dell'alimentazione e nella ricerca clinica endocrino-metabolica.
Monica Giannoni	Biologo	Scienze dell'alimentazione e nutrizione umana	COMPSEC S.r.l. / Authentica S.p.A.	• CEO e cofondatrice di COMPSEC S.r.l.; consulente, consigliera di amministrazione e responsabile dell'Area Alimentazione e Nutrizione di Authentica S.p.A. • Organizzazione di servizi ristorativi, menù e piani alimentari; qualità e sicurezza alimentare, formazione, gare d'appalto ed educazione alimentare. • 2012-2016: responsabile di unità produttive presso Elier Ristorazione per mense scolastiche, aziendali, universitarie e militari; gestione di approvvigionamenti, HACCP, personale, budget e menù. • 2007-2012: responsabile del centro preparazione pasti COPRA per le scuole del Comune di Perugia, con gestione di personale, menù, approvvigionamenti, tracciabilità e diete speciali. • Pluriennale attività di docenza in igiene degli alimenti, nutrizione, merceologia e servizi ristorativi presso Università dei Saperi e altri enti formativi. • Dal 2023 componente del tavolo tecnico per le Linee guida della ristorazione scolastica della Regione Umbria; dal 2025 componente CNBN per l'area Sicurezza alimentare. • Laurea specialistica in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana; laurea in Dietistica; tecnico HACCP; abilitazione alla professione di biologo.