

TITOLO DEL PROGETTO FORMATIVO
La Ristorazione Collettiva: Nutrizione, Sicurezza e Inclusione

Luogo Evento: - Cittadella Universitaria di Monserrato, Aula C, Blocco H

Accreditato ECM ☒

Non Accreditato ECM ☐

Numero partecipanti:

100

PERIODO DI SVOLGIMENTO

Data inizio	19/09/2026	Data fine	19/09/2026	Durata effettiva dell'attività formativa in ore (escluso pause):	8
-------------	------------	-----------	------------	--	---

È prevista più di un edizione? ☐ SI ☒ NO Se SI indicare data e fine seconda edizione

È comunque aperta la possibilità di richiedere, in un secondo momento, l'attivazione di una ulteriore edizione.

OBIETTIVO FORMATIVO DEL PROGETTO

Il congresso si propone di fornire ai Biologi conoscenze aggiornate e strumenti operativi per la gestione nutrizionale e igienico-sanitaria della ristorazione collettiva nei diversi contesti assistenziali, scolastici e socio-sanitari. L'evento mira a sviluppare competenze nella pianificazione di menù nutrizionalmente equilibrati, sostenibili e inclusivi, conformi alla normativa vigente e alle esigenze delle diverse categorie di utenti, promuovendo il ruolo del Biologo nella prevenzione, nella sicurezza alimentare e nella tutela della salute pubblica.

Attraverso lezioni frontali, tavole rotonde e attività pratiche di gruppo, i partecipanti acquisiranno competenze per:

- applicare le Linee Guida nazionali e regionali nella ristorazione collettiva;
- progettare menù adeguati ai diversi fabbisogni nutrizionali e alle diete speciali;
- garantire la sicurezza alimentare mediante una corretta applicazione del sistema HACCP e della gestione degli allergeni;
- integrare principi di sostenibilità, riduzione dello spreco alimentare e valorizzazione delle produzioni territoriali;
- rafforzare il ruolo del Biologo come professionista di riferimento nella programmazione, nel controllo e nel miglioramento della qualità nutrizionale dei servizi di ristorazione collettiva.

TIPOLOGIA EVENTO (barrare una sola voce di interesse)

- ☐ Congresso/simposio/conferenza/seminario
☐ FAD
☐ Corso di aggiornamento
☐ Videoconferenza
☒ Formazione Residenziale Interattiva

ALTR0:

BREVE DESCRIZIONE DEI CONTENUTI DEL PROGETTO

Il congresso affronta il tema della ristorazione collettiva quale strumento di promozione della salute, prevenzione e tutela nutrizionale nei diversi contesti di applicazione. Il programma prevede un percorso formativo multidisciplinare che integra aspetti di nutrizione clinica e preventiva, sicurezza alimentare, normativa di settore, sostenibilità e organizzazione dei servizi di ristorazione.

Nel corso dell'evento saranno approfonditi il ruolo del Biologo nella ristorazione collettiva, l'applicazione del sistema HACCP, la gestione degli allergeni, la predisposizione di capitolati tecnici, la valorizzazione delle produzioni locali e la realizzazione di menù a basso impatto ambientale. Saranno inoltre analizzate le specificità nutrizionali della ristorazione scolastica, ospedaliera, residenziale e delle strutture socio-sanitarie, con particolare attenzione alla gestione delle diete speciali per allergie, intolleranze, celiachia e diabete.

Il congresso comprenderà inoltre una tavola rotonda dedicata al ruolo del Biologo Specialista nel Sistema Sanitario e un'attività pratica in gruppi finalizzata alla progettazione di menù destinati ai diversi ambiti della ristorazione collettiva, favorendo il confronto interdisciplinare e l'applicazione delle conoscenze acquisite alla pratica professionale

RESPONSABILE SCIENTIFICO

Nome	Stefania
Cognome	Conti
Codice fiscale	CNTSGN87E41B354H
Telefono	329 2477972
Mail	Dott.s.conti@gmail.com
Qualifica	Biologa
Ente di Appartenenza	

AMBITO PROFESSIONALE

Biologico

DESTINATARI

Biologi iscritti all'Ordine professionale, con particolare riferimento ai **Biologi Nutrizionisti** e ai **Biologi Specialisti** operanti nell'ambito della nutrizione, della sicurezza alimentare, dell'igiene degli alimenti e della ristorazione collettiva;

Laureati in Biologia interessati ad approfondire le tematiche della nutrizione applicata alla ristorazione collettiva;

Studenti dei Corsi di Laurea in Scienze Biologiche e Biologia della Nutrizione;

Professionisti coinvolti nella pianificazione, gestione, controllo e consulenza dei servizi di ristorazione scolastica, ospedaliera, socio-sanitaria e assistenziale, interessati all'aggiornamento scientifico e normativo

DOCENTI

Nome	Cognome	Codice fiscale	Telefono	Mail
1 Domenica	Obino	BNODNC65H48E323Z	+39 339 407 8370	domenicaobinu@gmail.com
2 Enrico	Tinti	TNTNRC69A19H856B	+39 348 073 0517	enrico.tnt@gmail.com
3 Garbiella	Carta	CRTGRL64S61I615F	+39 329 371 1915	gabriella.carta@aslcagliari.it
4 Francesco	Severino Sanna	SNNFNC69T11E270P	+39 348 236 3138	francescoseverinosanna@agenzi alaore.it
5 Federica	Atzeni	TZAFRC84B47B354R	+39 392 001 7625	fe.atzei@gmail.com
6 Maurizio	Garau	GRABNM71L19B354C	+39 328 926 0655	Dott.maurizio.garau@gmail.co m
7 Vanessa	La Bella	LBLVSS94T50F537N	+39 327 130 7410	labellavanessa94@gmail.com
8 Michela	Serra	SRRMMC74P49B354K	+39 347 895 6743	michy.serra@gmail.com
9 Giorgia	Antoni	NTNGRG78C68B354A	+39 338 987 2603	nutrizionista.giorgia.antoni@g mail.com

METODO DI INSEGNAMENTO (barrare una o più voci di interesse)

- ☒ Lezioni magistrali
☐ Serie di relazioni su tema preordinato
☐ Tavola rotonda con dibattito tra esperti
☐ Confronto/dibattito tra pubblico ed esperto/i guidato da un conduttore ("l'esperto risponde")
☐ Dimostrazioni tecniche senza esecuzione diretta da parte dei partecipanti
☐ Presentazione di problemi o di casi clinici in seduta plenaria (non a piccoli gruppi)
☒ Lavoro a piccoli gruppi
☒ Esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche o tecniche

VERIFICA APPRENDIMENTO DEI PARTECIPANTI (barrare una o più voci di interesse)

- ☒ questionario risposta multipla (allegare modello della prova formato doc, almeno 3 domande a credito ECM)
☐ questionario risposte aperte
☐ esame orale
☐ esame pratico
☐ prova scritta
☐ project work

Altro:

TIPO DI MATERIALE DUREVOLE RILASCIATO AI PARTECIPANTI

- ☒ materiale cartaceo
☒ copia power point
☐ video
☐ dispensa
☐ tabelle tecniche/schede di lavoro

Altro:

QUOTE DI PARTECIPAZIONE (SE PREVISTE)

 È prevista una quota di partecipazione da parte degli iscritti? ☐ SI ☒ NO

SPONSOR E PARTNERSHIP

 L'evento è sponsorizzato ☐ SI ☒ NO

Se sì, specificare gli sponsor ed il loro intervento:

 L'evento si avvale di partner? ☒ SI ☐ NO

Se sì, specificare i partner ed il loro intervento:

PROGRAMMA DETTAGLIATO

In caso di più giornate lasciare una riga vuota tra l'una e l'altra

Ora inizio	Ora fine	Contenuti	Metodologia didattica	Docente	Tempo
08:30	09:00	Registrazione dei partecipanti	-		0,5h
09:00	09:30	Apertura dei Lavori e saluti istituzionali	-	Dott.ssa Stefania Conti, dott.ssa Paola Fadda, dott.ssa Cristina Dore,	0,5h
09:30	10:00	Ristorazione collettiva come strumento di prevenzione precoce	Lezione frontale	Dott.ssa Domenica Obino	0,5h
10:00	10:30	Tavola rotonda: "Il ruolo del Biologo Specialista nel Sistema Sanitario"	-	Dott.Enrico Tinti	0,5h
10:30	11:00	HACCP	Lezione frontale	Dott.ssa Gabriella Carta	0,5h
11:30	12:00	Menu a basso impatto	Lezione frontale	Dott. Francesco Severino	0,5h
12:00	12:30	Ristorazione Scolastica	Lezione frontale	Dott.ssa Fedrica Atzeni	0,5h
12:30	13:00	Ristorazione ospedaliera	Lezione frontale	dott. Maurizio Garau	0,5h
13:00	13:30	Ristorazione extra ospedaliera	Lezione frontale	Dott.ssa Vanessa La Bella	0,5h
13:30	14:30	Pausa Pranzo			-
14:30	15:00	Gestione delle diete speciali nella ristorazione scolastica	Lezione frontale	Dott.ssa Michela Serra	0,5h
15:00	15:30	La cucina come spazio di libertà	Lezione frontale	Dott.ssa Giorgia Antoni	0,5h
15:30	18:00	Tavola rotonda	Esercitazione Pratica		2.5h
18:00	18:30	Test di valutazione dei partecipanti	Test (questionario a scelta multipla)		0,5h
18:30		Fine lavori	-		-