

Segreteria Scientifica:

Alessandra Fabbri

Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Dipartimento di Sanità Pubblica
Azienda Usl - IRCCS di Reggio Emilia

E-mail fabbria@ausl.re.it

Segreteria Organizzativa:

Staff Comunicazione

Azienda Usl - IRCCS di Reggio Emilia

Tel. 0522.335438/5249/5296

E-mail infocomunicazione@ausl.re.it

ISCRIZIONI

Il seminario è GRATUITO.
L'iscrizione al convegno è obbligatoria.

È possibile iscriversi direttamente compilando la [scheda online](#) sul sito www.ausl.re.it alla sezione "Eventi e Congressi".

Come raggiungere la sede del convegno:

Il Centro Internazionale Loris Malaguzzi dista pochi km dal casello autostradale di Reggio Emilia ed è servito da un ampio parcheggio.

- dalla stazione ferroviaria è raggiungibile in pochi minuti attraverso sottopassi ciclopedonali.
- nel piazzale antistante (Piazzale Europa) è collocata l'autostazione delle linee autobus extraurbane. Per conoscere percorsi e orari delle linee di trasporto pubblico locale: www.setaweb.it



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia
IRCCS Istituto in tecnologie avanzate e modelli assistenziali in oncologia



Dalla terra alla tavola dei bimbi



Sabato 19 ottobre 2019

ore 8.30 - 13.00

Centro Internazionale Loris Malaguzzi
Viale Ramazzini, 72 - Reggio Emilia

Presentazione

L'alimentazione è l'argomento più dibattuto nelle conversazioni fra le persone e nella comunicazione attraverso i media.

Tutti parlano di alimenti e alimentazione: prodotti a chilometro zero, biologici, integratori alimentari, ricette vecchie e nuove, diete e nuovi modelli alimentari...

Cresce così l'interesse per la qualità del cibo, il rapporto tra alimentazione e salute, la sicurezza alimentare. Un processo culturale indubbiamente positivo, purtroppo non sempre sostenuto da informazioni corrette, dove spesso i nostri "saperi" tradizionali non tengono il passo col progresso scientifico e tecnologico e si sgretolano davanti alle continue innovazioni.

Il convegno è l'occasione per offrire maggiori conoscenze e favorire il confronto tra professionisti del settore.



Programma

8.30 Registrazione partecipanti

9.00 Apertura dei lavori
Cristina Marchesi

Moderatori

Alessandra Fabbri, Maurizio Rosi

9.15 Introduzione: i dati di OKKIO
Alessandra Fabbri

9.30 Dal menù sulla carta al menù in cucina
Claudia Della Giustina, Chiara Luppi

9.50 Sicurezza e qualità in ristorazione scolastica, parametri in continuo miglioramento
Alessandra Palomba, Susanna Mantovani

10.10 Il veleno bianco: lo zucchero
Genni Bigliardi

10.30 Un nuovo pericolo in cucina: l'acrilammide
Michela Battista

10.50 Il valore del cibo: progetto di un innovativo laboratorio multisensoriale
Daniela Fabbri

11.10 Coffee break

11.30 Non "cavoli a merenda"
Chiara Luppi e Ist. Alberghiero Motti

11.50 Infanzia a colori in pratica
Claudia Della Giustina, IC S. Martino in Rio

12.10 Lotta allo spreco: dalle parole ai fatti
Milva Spadoni e Officina Educativa

12.30 Discussione

13.00 Conclusioni

Relatori e Moderatori

Michela Battista

Tecnico della Prevenzione SIAN, Azienda UsI-IRCCS di Reggio Emilia

Genni Bigliardi

Tecnico della Prevenzione SIAN, Azienda UsI-IRCCS di Reggio Emilia

Claudia Della Giustina

Dietista SIAN, Azienda UsI-IRCCS di Reggio Emilia

Daniela Fabbri

Direttore Marketing CIR-Food

Alessandra Fabbri

Medico Nutrizionista SIAN, Azienda UsI-IRCCS di Reggio Emilia

Chiara Luppi

Dietista SIAN, Azienda UsI-IRCCS di Reggio Emilia

Susanna Mantovani

Tecnico della Prevenzione SIAN, Azienda UsI-IRCCS di Reggio Emilia

Cristina Marchesi

Direttore Sanitario Azienda UsI-IRCCS di Reggio Emilia

Alessandra Palomba

Biologo SIAN, Azienda UsI-IRCCS di Reggio Emilia

Maurizio Rosi

Direttore SIAN, Azienda UsI-IRCCS di Reggio Emilia

Milva Spadoni

Tecnico della Prevenzione SIAN, Azienda UsI-IRCCS di Reggio Emilia

IC S. Martino in Rio

Ist. Alberghiero Motti

Officina Educativa - Comune di Reggio Emilia

e con la partecipazione straordinaria di **Cesira**